



LA CULTURA DEL VINO PASA TAMBIÉN POR CALA MILLOR

MOLÍ D'EN ROCA, LOCAL SOCIAL DELS TASTAVINS DE MANACOR

El brillo del éxito

Omega Constellation
reloj de señora en oro de 18 quilates
con cristal de zafiro irrayable.
Impermeable.
Swiss made since 1848.

Ω
OMEGA
The sign of excellence.

AGENTE OFICIAL

JOYERIA
Fermin
MANACOR · PORTO CRISTO · CALA MILLOR

Edita e imprime:
Informacions Llevant, S.A.
Dep. Legal: PM 1535-89
Apartado 13, Son Servera
Tel. 56 81 65 - 56 75 63

Directora:
Isabel Servera

Ayudante Dirección:
Masese

Publicidad y Redacción:
Pilar Mosqueda

Fotógrafo:
Sebastià Vives

Deportes:
Jaime Fernández

Suscripciones y Sucesos:
Miguel Marín

Distribución:
Carlos Fernández
María José Serrano

Coordinación:
Marga Serrano
Pilar Mosqueda

Colaboradora especial:
Bel Brunet

Corresponsal de St. Llorenç:
Joan Fornés

Corresponsal de S. Carrió:
María José Torres

Colaboradores:
Miquel Servera Alzamora
Ana Subirón
Planas Sanmartí
Escuelas Cala Millor
Asociación de Padres
Ignasi Umbert
Romeo Sala
Sebastiana Carbonell
Toni Nebot
Asociación de Vecinos
Asociación Hotelera C. Millor
Bartomeu Amengual
Antoni Sansó
Ana McNecly
Blázquez
Joan Plà
Robi de B.
Antoni Lull Servera
Jaume Cladera
Andrés Ferret
Francisco Obrador
Antonio Tarabini
Joan Carles Gomis
Juan Salas
Claudia
Juan Sastre
José Luis Vives
Albert Sansó
Planas Sanmartí
Ana Subirón

Los artículos aparecidos en esta
Revista, expresan únicamente la
opinión de sus autores

LA CULTURA DEL VINO TAMBIEN PASA POR CALA MILLOR

Los inicios del turismo en cuanto a la bebida y comida se refiere nos descubrieron cosas, unas chocantes, otras exóticas y las que más, sorprendentes. La coca cola instaló una moda y hasta una manera de vivir: cubalibres, lubumba, vodka «and lemon», «jinfiz» cocktails a gogó... y ya no sucedía tan solo en las películas porque aquí también en un bar se podía decir la frase; «sírname un wisky doble». Y no hablemos de la cerveza porque la cerveza es la bebida que domina sobre todo en el turismo alemán que están más acostumbrados a ella. Pero como me decía ayer un buen amigo mio, la vida es demasiado corta para beber cerveza. Y los vinos, están en decadencia en turismo, son preferentemente vinos de baja calidad y mal tratados, excepto los que le tienen cariño que son pocos.

Y con estas bebidas que implantaron modas nuevas, no tan solo se olvidó tomar como aperitivo el palo con sifón sino que hasta parecía ser, era mal visto, se arrinconaron los platos de la abuela sustituyéndolos por platos de plástico o duralex, se escondieron las hermosas botellas de cristal que se llenaban de mistela para ofrecer a las visitas acompañadas de pastas dulces caseras.

Y no hablemos de los cavas que en los bares se sirve semi-seco y sin estar frío. Pero parece ser que hay un resurgir en busca de la calidad perdida y es indudable que la cultura del vino también pasa por Cala Millor y el cliente, el restaurador y el hotelero van en busca de la calidad. Los vinos mallorquines son ya cono-

cidos y se van introduciendo en el mercado turístico se comienza a seleccionar a degustar a probar y a clasificar.

Y esto sucede también en la vida política y social, ya el ciudadano tiene el horizonte más amplio de miras y se ha quitado el corsé que personas acostumbradas a mandar siempre le habían puesto como diciendo «tú pasaras por el tubo»... ahora ya es distinto, a pesar de que siempre existieran personajillos que son meros intoxicadores de baja estopa; habrá cada día entre nuestra sociedad más gente educada con buen buquet que sabe apreciar el aroma de un buen vino así como también de un buen amigo, que sabe distinguir la calidad de un vino así como también la calidad humana de un buen político, que aprecia la temperatura de un vino tinto así como también el calor humano de un trabajo bien planificado para una zona mejor. Y así como hay vinos que intoxican el paladar hay personas que intoxican la vida política y social, pero a Dios gracias existe un mundo nuevo, personas que han crecido con calidad y señorío y saben que la cultura es la base de una vida.

Porque la cultura como bien me dijo el Doctor Galmés, es todo aquello que nos aviva el espíritu.

Ahora, hoy y siempre, más que nunca trabajaré para una sociedad mejor. ¿Se anima Vd. y me acompaña?

Isabel Servera Sagrera

ELS VINS DEL PAÍS: QUÈ EN SABEM?

És innegable que el concepte del turisme de sol i sangria ha quedat antiquat. Malgrat alguns mantenguin que aquesta és encara l'única oferta que interessa, les opinions més autoritzades i més generalitzades apunten a cercar un tipus de clientel·la turística més exigent i, en definitiva, amb un poder adquisitiu més elevat.

Una de les ofertes més suggestives del nostre país és, sens dubtes, la gastronomia. Mallorca mateix, sense anar més lluny, compta amb un tradició de cuina que, ara a la fi, sembla ésser que es torna recuperar. Des dels plats més tradicionals fins al que s'ha començat a anomenar la cuina de recuperació, ja són molts els restaurants que ofereixen especialitats de cuina del país en una gradació que va des de la dignitat i l'honradesa professional a quotes elevadíssimes de qualitat. Alguns dels cuiners que treballen a Mallorca, a alguns dels restaurants de més anomenada, cuiners que han vingut de fora a fer cuina de fora, estan incorporant a les seves cartes especialitats i estils ben nostres. Afortunadament, pareix que ens començam a apreciar a nosaltres mateixos un poc més que abans.

I si l'oferta gastronòmica mallorquina en particular, i espanyola en general, resulta ésser tan rica en imaginació, varietat i qualitat, ens hem d'aturar especialment a considerar les possibilitats pràcticament infinites de la producció nacional de vins de qualitat.

Molts dels estrangers, turistes o residents, aprecien de veres els vins espanyols i en coneixen els avantatges. Recentment, en un viatge a Londres, vaig quedar agradablement sorprès per la

presència de vins nostres a les cartes de determinats restaurant de qualitat. El meu amic Toni, responsable de la distribuïdora de vins DISMAVI, em comentava no fa gaire que molt del millor vi espanyol de gran categoria que ven és a estrangers residents. Admirant l'àmplia oferta que té a la seva tenda, em deia que molts dels millors vins de Rioja o de Ribera del Duero els apreciaven proporcionalment més els estrangers que alguns mallorquins.

El vi és part de la nostra cultura. És a dir, que és un element que ens defineix i al qual no li podem girar l'esquena. Els vins espanyols tenen, a més a més, un seguit d'avantatges sobre els estrangers, i un dels avantatges menors no és el preu. En general, els vins espanyols són competitius. Els vins correctes, vins del país que no desmereixen cap taula, solen tenir preus ajustats i són assequibles per a la gran majoria. Hi ha vins joves i no gens cars que són ideals per a economies restringides, per a clients que comencen a aficar-se en el món —ple de possibilitats múltiples— del vi, per a gent jove, per a turistes que no havien aprofitat aquesta opció senzillament perquè mai no se'ls havia oferida. Tenim grans vins de reserva, vins que es poden presentar amb orgull a les millors taules del món. Vins diversos de regions distintes, de ceps distintes, de clima distint i, per tant, de configuració distinta, que són capaços d'acompanyar tota casta de plats. Els nostres peixos i mariscs més frescs, la carn de tantes maneres presentada, els formatges —que són un altre aspecte importantíssim, massa so-

vint oblidat pels restaurant, de la nostra tradició gastronòmica— i fins i tot les postres reclamen el vi més apropiat.

A la Confraria de Tastavins de Manacor, consideram ja fa temps que és necessari i molt interessant que la varietat enorme dels vins espanyols sigui coneguda i apreciada per la major part del públic consumidor. Tant les persones que creguin que l'augment de la qualitat de vida precisa una taula ben provista, variada i imaginativa, fins els professionals de la restauració que no es vulguin quedar anquilosats i oferir el millor servei als clients, poden aprofitar-se del món riquíssim dels vins espanyols. Per això és que hem organitzat mostres de vins de les diverses denominacions d'origen, sempre amb una acollida del públic més que favorable. Hem duit vins de Catalunya, del Llevant, de Rioja, vins de Mallorca —que mai no faltin— i, enguany, vins de la Ribera del Duero. L'exposició de vins va acompanyada de cates comentades, i de tota la informació necessària perquè aquells que no es vulguin limitar a les mateixes coses de sempre tenguin una oportunitat d'enriquir les seves vides amb aspectes tan suggerents.

Per això és que convidam tots els que viuen i treballen a la zona de Cala Millor a què vinguin a conèixer un món, el dels vins de les regions, que depara sempre moltes i agradables sorpreses.

Gabriel Galmés,

Escriptor

Membre de la CONFRARIA DE
TASTAVINS MANACOR

**OFERTA INTERESANTE DE TRABAJO
SE NECESITA
PASTELERO PROFESIONAL**
Informes: Pastelería García. Tel. 56 73 55

PLANTA BAJA con jardín en Son
Servera con plaza garaje. Obra nueva.
Informes: 56 80 61/75

ELABORACIÓN VINO TINTO ARTESANO

por Toni Gelabert

Para la elaboración de un vino tinto, es muy importante que la uva esté bien madura, poniendo mucha atención a que no haya racimo alguno que pueda estar podrido. Es muy importante controlar el grado, porque variedades maestras como el «manto negro», si uno se despista se puede alcanzar hasta los 14 grados, cosa excesiva para un buen tinto.

El proceso es coger la uva en cajas que no pasen de los 25 kg., evitar el comienzo de fermentación antes de llegar a la bodaga y que una vez seguido el estrujado y demás procesos pasa a unos depósitos bien de cemento, revestido de resina o embaldosados para evitar problemas de limpieza, que es un factor, la limpieza, muy importante para la elaboración del vino o en depósitos de acero inoxidable.

Una vez la uva en los depósitos se debe dejar el 20% del mismo vacío, porque cuando comienza la fermentación aumenta la temperatura, y por lo tanto aumenta el volumen. Si para la fermentación se emplea un depósito abierto es aconsejable que se instale una reja de roble o acero inoxidable para sumergir las pieles de la uva, para que así se forme una capa de vino abajo entre medio, las peladuras y encima de este depósito se formará otra

«Una vez finalizada la fermentación y haber pasado el frio del invierno, es aconsejable ponerlo en botas de roble como mínimo durante un año y en la luna vieja de marzo, se pasa a embotellar el vino»

capa de mosto evitándose así posibles oxidaciones o picados. De todas formas es aconsejable que al menos una vez por día se haga un remontado que consiste en sacar un 20% de mosto de la parte de abajo y tirarlo por la parte de arriba. Así se consigue una extracción de color más rápida, se consigue también bajar un poco la temperatura, se airea el mosto, se consigue dar oxígeno a las levaduras para que pueda seguir la fermentación.

Lo ideal para el vino negro es que la temperatura de la fermentación no pase de los 30 grados; a continuación se realiza el descube. En nuestra isla, la ma-



Toni Gelabert

ceración dura de 5 a 8 días, (en Francia hasta los 25 días), pasándose el mosto a otros depósitos, constatando la necesidad e importancia que deben estar muy limpios; a continuación se sacan las peladuras y se prensa. Este vino de prensa que puede ser un 10 o 15% del total del mosto, se puede mezclar en el vino de yema si se quiere obtener un vino con más cuerpo y color.

Este vino, una vez pasado el invierno (fermentación maloláctica, significa que unas bacterias transforman el ácido málico en ácido láctico, más suave)... una vez finalizada la fermentación y haber pasado el frio del invierno, es aconsejable ponerlo a botas de roble como mínimo durante un año y en la luna vieja de marzo se pasa a embotellar el vino.

Hay que decir que si no se ha clasificado ni filtrado bien el vino, éste puede presentar precipitaciones en la botella que no afectan al gusto, pero sí al servirlo.

Variedades de tinto en la isla: Manto Negro, Callet y Fonau.

Otras variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

PIZZERIA RESTAURANTE



Alhambra

VALDELVIRA Y LOPEZ

C/. Na Llambies, 37
CALA MILLOR
Telf. 58 63 08

**PIZZAS, LASSAGNE
Y COCINA INTERNACIONAL**

*Ambiente agradable
Cerrado los miércoles excepto
víspera y festivos*

Pizzeria Alhambra comunica que ha abierto de nuevo sus puertas a clientes y amigos en general

ELABORACIÓN VINO ROSADO ARTESANO

Así como vimos, por la elaboración de un vino blanco, el control de la calidad de la uva era muy importante. Para elaborar un vino rosado es lo mismo, aunque la uva en este caso tiene que ser madura.

Hay dos maneras de elaborarlo: Una y la más usual en Mallorca, es vinificado en blanco. Igual que hacer un vino blanco. Se tritura la uva, inmediatamente se pasa a la prensa y de esta manera se obtiene un vino más pálido de color, pero más fino de gusto y aroma. En Mallorca normalmente se emplea este sistema porque las variedades que tenemos típicas mallorquinas y que se emplean para elaborar rosados, son unas variedades que no tienen mucho carácter, y así evitamos sacarles unos gustos que no son aconsejables a una larga maceración, (contrato del mosto con las pieles).

Y la otra manera es estrujar la uva y



Toni Gelabert

a continuación pasa a unos depósitos y se tiene de 12 a 14 horas todo junto, según la intensidad del color que se quiera, luego se hace un escurrido estático que consiste en abrir un grifo de la parte de abajo donde va saliendo todo el mosto (yema) y a continuación se prensa lo que queda que va a vinos de segunda y tercera categoría para destilar. Este sistema, modernamente se emplea en las bodegas que están dotadas de unos equipos frigoríficos; o sea que una vez estrujada la uva pasa a unos

depósitos de acero inoxidable que están refrigerados a una temperatura de 7 a 8 grados para que el vino no comience a fermentarse ni se oxide, y a las 12'24 incluso a las 48 horas se pasa a la prensa. Se obtiene un rosado muy coloreado, intenso y aromático (por haber estado en maceración con las pieles de la uva que es donde tiene el aroma la uva). Este sistema tan sólo se puede hacer en variedades nobles que tienen un carácter especial y específico.

Las principales variedades en la isla para el rosado son: Manto negro callet y fogoneu, clásicas del vino mallorquín.

Se están realizando experimentos con buenos resultados en tempranillo y garnaxa, como variedades no importantes.

De otros países se están haciendo experimentos con cabernet sauvignon, merlot y pinod noir.



G.A.T. 820 Telefax 586470

Telex 69565 VGOR E

Calle Binicanelle, 12 Carretera Cala Agulla, 19
Tels.: (971) 585515 - 585552 Tels.: (971) 564300 - 564017
CALA MILLOR CALA RATJADA

SEVILLA EXPO '92

Avión ida y vuelta y servicios en tierra.....	19.900 pts.
Excursión de un día o fin de semana sólo avión.....	22.900 pts.
Excursión de un día + entrada + traslados.....	26.900 pts.
Avión + Hotel 1 noche + traslados.....	31.400 pts.

CIRCUITOS NACIONALES

Ronda andaluza, 8 días.....	44.500 pts.
Andalucía costera, 8 días.....	35.600 pts.
Principado de Asturias y Cornisa Cantábrica, 10 días.....	54.750 pts.
Galicia y Norte de Portugal, 9 días.....	46.200 pts.
Valle de Arán, Lourdes, Andorra, 8 días.....	35.300 pts.

OFERTAS LARGAS DISTANCIAS

Brasil desde.....	75.900 pts.
Sto. Domingo desde.....	91.900 pts.
Cancún desde.....	93.900 pts.
Thailandia desde.....	85.900 pts.
Egipto desde.....	62.500 pts.

TARIFAS A EUROPA

	Ida y vuelta
París.....	28.000 pts.
Ginebra.....	29.000 pts.
Zurich.....	34.000 pts.
Londres.....	27.000 pts.
Frankfurt.....	32.000 pts.
Düsseldorf.....	32.000 pts.

RESTAURANT Torrador Típic

Mendia Vell

DIARIAMENTE MENU

Menú n.º 1 Lunes Espagueti Patata con cal Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Menú n.º 2 Miércoles Arroz, Brú Lomo con cal Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Menú n.º 3 Jueves Sopas mallorquinas Cordero Menda Vell Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Menú n.º 4 Viernes Lencas Calamar relleno Postre, vino, agua y café 1.500 pts.
Menú n.º 5 Sábado Arroz Mariscu Patata Mallorquina Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Menú n.º 6 Domingo "Palla" Filete de pescado rosado Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Menú Especial Niños 1.000 pts.	Espagueti Escalope con patatas Helado

Todas las noches abierto el torrador grill donde podrán comer:

ENTRANTE: LONGANIZA, BOTIFARRÓN Y «PA AMB OLI»
2º PLATO: LOMO PICANTÓN, CODORNICES, BROCHETAS, COSTILLAS DE CORDERO, CONEJO.

Todo acompañado con guarnición, postre, vino, agua y café

1.500 pts.

Desde el 10 de enero 1992

Vea nuestra carta de

COCINA MALLORQUINA E INTERNACIONAL

con nuevos y ajustados precios
Possessió Menda Vell

Ctra. Manacor - Porto Cristo

Telefons 82 07 50 - 82 07 51 - 84 38 35



VI MOSTRA DE VINS MALLORQUINS

PROGRAMA D'ACTES

DIA 30 DE MAIG DE 1.992 (Dissabte)

* A les 18'00 Hores.- Inauguració de la VI Mostra de Vins Mallorquins i de Castella-Lleó, amb assistència de les Primeres Autoritats.

DIA 5 DE JUNY DE 1.992 (Divendres)

* A les 20'30 Hores.- Cata Selectiva de ins Artisans de Mallorca.

Lloc: Confraria de Tastavins

Molí d'en Roca, Carrer de la Comtesa, n° 41. Manacor.

DIA 6 DE JUNY DE 1.992 (Dissabte)

* A les 21'30 Hores.- Conferència damunt el tema... «Vins de Castella-Lleó, avui». A càrrec de Ilmo. D. Alfredo Torres Riol.

Lloc: Confraria de Tastavins.

Molí d'en Roca, Carrer de la Comtesa, n° 41 Manacor.

DIA 7 DE JUNY DE 1.992 (Diumenge)

* A les 10'30 Hores.- VI Cata comentada de Vins Mallorquins i de Castella-Lleó, dirigida per D. Pascual Herrera García, Director de l'estació Enalógica de Rueda (Valladolid).

Lloc: Confraria de Tastavins

Molí d'en Roca, Carrer de la Comtesa, n° 41. Manacor.

* A les 21'00 Hores.- Gran subhasta de vins.

Lloc: Parc Municipal

Edifici de la Mostra, 2ª Planta

**CASA PARTICULAR
EN SON CARRIÓ
OFRECE HABITACION
CON PENSIÓN
COMPLETA**

*Interesados llamar al
teléfono 56 95 84*

EN ATENCION A NUESTROS CLIENTES
OFRECEMOS UN COCKTEL DE RECEPCION



SAUSALITO

RESTAURANTE

MENU DIARIO

875 PTS.

LES RECOMENDAMOS:

*Champiñones con gambas

*Tortitas de patata con salmón.

*Carnes a la parrilla

*Y el Chateaubriand «Salsa bearnese» con timbal de verduras.

*Charlotte de fresas con chocolate caliente.

C/ Primavera, nº 3

Tel. 58 66 11



Este vino ha sido elaborado con las mejores uvas de la COLONIA DE SAN PEDRO (ARTA) y criado en barricas de roble. La influencia mediterránea i el microclima, viñas a 500 m. del mar, le confiere una acusada personalidad y carácter propio.

Cata: Cereza intenso con tonos teja, brillante. Complejo en nariz, aromas de crianza en madera con interesantes tonos frutales: sabroso y con cuerpo.



Elaborado con uvas autóctonas «Callet» y «Fogoneu» de Manacor y Felanitx. Con fermentación controlada a 17° en depósitos de acero inoxidable.



Elaborado con el mosto-flor de las uvas tintas «Callet» y «Fogoneu», con fermentación controlada a 17° en depósitos de acero inoxidable.



Encubado de uvas enteras «Callet» y «Fogoneu» (maceración carbónica), consiguiendo el aroma y gusto afrutado tan peculiar.

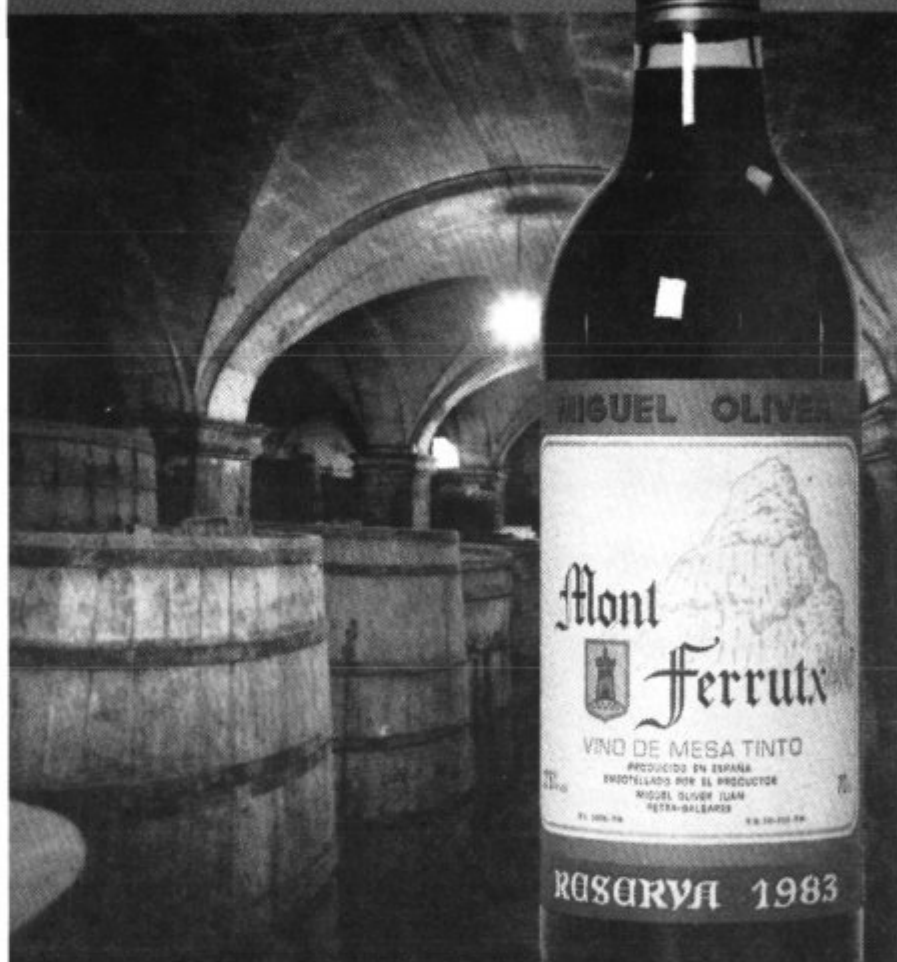


Elaborado en depósitos de acero inoxidable, con fermentación controlada a 16°-17°, con uvas blancas de la comarca, entre las que predomina la variedad «Pepita de oro».



Vino varietal, elaborado, exclusivamente con las aromáticas uvas Moscatel. Después de una cuidadosa limpieza del mosto, fermenta en depósitos de acero inoxidable a 16°, conservando el aroma y gusto de la fruta de la que procede.

VINS AUTÈNTICS MALLORQUINS DE GRAN QUALITAT



ELABORATS
I EMBOTELLATS
PER:

MIQUEL OLIVER

Carrer Font, 26

Tel. 56 11 17

PETRA · MALLORCA · BALEARS

TERCERA GENERACIÓN DE VINICULTORES

MIGUEL OLIVER «UN BRUSQUER» DEL AUTÉNTICO VINO MALLORQUIN



Miguel Oliver, el líder de una saba vinícola

La Saga de la Familia Oliver tiene sus raíces en los viñedos y el vino en su corazón. Comienza su historia allá en el año 1.912, cuando el abuelo del actual vinatero Miguel Oliver de Petra, adquiere la finca de SON CALO, ubicada entre Petre y Sineu tiene viñedos, e inicia de forma artesanal el hacer vino («vi de bote»).

En el año 1.921 compró el Celler Ca'n Torrella, construido en el año 1.868, tiene dos hijos Francisco y Melchor y es su nieto Miguel Oliver quién me cuenta hoy esta historia, que no se para en él, sinó que continua en sus dos hijos Juan y Pilar, que en breve acabará la carrera de enología y que entre las últimas actividades de Pilar, me cuenta así tan sólo de pasada, porque el tiempo nos apremia que ha estado dos meses en Alsacia realizando estudios experimentales de los vinos de dicha comarca, y que en su bodega de Petra experimenta en un cava del cual ha realizado 36 botellas y que al parecer será una gran revelación.

Miguel Oliver es amable y de entrada se define un «brusquer» del mundo del vino. Porque sinó fuera un «brus-

quer» -me cuenta- no hubiera comprado cinco cuarteradas de viña en Petra, concretamente SES FERRITGES y que en estas cuarteradas ha sembrado 3.500 cepas de Cabernet Sauvignon, 3.500 cepas de Merlot y 4.000 cepas de Muscat de Frontignan con una espaldera de metro y medio, y que a la larga piensa obtener de estas cepas nobles, vinos varietales.

Por ello considera que ya es hora y tiempo que el público y también los hoteleros se animen a consumir los productos de la isla, cosa que pueden hacer con la cabeza bien alta diciendo con satisfacción, «este vino está elaborado aquí en la isla».

Su vino MUSCAT está reconocido en la revista GOURMETS y creó en el año 62 el MONT FERRUTX al transcurrir 8 años, compró barricas cordole-sas de roble americano para reservas que mejora el proceso y reducción en botella. Pero el Mont Ferrutx se está acabando en el 89 y 90 no se hizo ya este vino y en el 91 hizo los últimos cuatro mil litros. Para suplirlo opta por crear una línea nueva MANTO NEGRO, que suplirá al Mont Ferrutx,

del cual aún quedan grandes reservas. La suavidad y el aroma del Manto Negro es más comercial, ello no quiere decir -me explica Miguel Oliver- que a la larga y dado que tiene el nombre de Mont Ferrutx registrado, lo seguirá utilizando remarcando **manto negro**, que este año se empieza a comercializar.

En cuanto a la gama de los blancos y rosados se inició en el 85 al adquirir equipos de frío y depósitos de acero inoxidable, presentando sus vinos al concurso nacional de Sevilla, en concreto el rosado, y de los 170 niños que se presentaron, 17 de ellos obtuvieron un Baco, uno de los cuales era de Miguel Oliver.

En el 87 se inicia con la uva blanca moscatel y hace el MUSCAT y el Son Caló Blanc de Blancs.

Y con la obtención de la medalla de bronce del Fomento de Turismo en el año 1.988 con el reconocimiento de estar entre los 100 mejores vinos de España por la revista gastronómica GOURMETS, Miguel Oliver sigue con orgullo, dedicación y mucho cariño, la tercera generación de vinicultores.

Isabel Servera

Esta Cofradía nació entre un grupo de amigos en un atardecer que recordarán toda su vida. Mientras probaban buenos vinos intercalados con un sencillo pero buen manjar comenzaron a hablar de sus propias cosas también de sus propios vinos y de los vinos que hacían los demás y contando cosas surgieron las ideas e inventaron sus propios sueños que hoy años más tarde son una realidad.

Son actualmente 24 Cofrades que entienden del tema del vino, pero también son 24 cocineros excepcionales.

Cultura, (dijo uno de ellos) es todo aquello que nos aviva el espíritu... y cuentan de que había un hombre que se quejaba porque no tenía amigos y otro le dijo... «siembra viña» porque el vino, hace amigos.

Conocer a los «Tastavins» de Manacor ha sido profundizar en la armonía, escuchar el silencio y descubrir que el vino además de cultura, también es poesía.

Isabel Servera y Sagraera

Fotos: Sebastià Vives

CONFRARIA DE TASTAVINS



Un grupo de Cofrades de «Tastavins» en su Local Social

TANTO LA GASTRONOMIA COMO LA VITICULTURA O LA ENOLOGÍA SON EN EL SENTIDO DE LA PALABRA: CULTURAS

CULTURA ES TODO AQUELLO QUE NOS AVIVA EL ESPIRITU

-¿Y quienes son los Tastavins?

-Un grupo de amigos que tenemos una afición común: el vino y que la respetamos y queremos. No hay una manera sabia de beber vino. El vino es para degustarlo y alabarlo y el vino es el motivo que nos ha agrupado; luego hay una serie de complementos que surgen siempre del vino puesto que es el protagonista, como es la gastronomía y quizás el complemento más importante es la amistad. Somos un grupo de personas de diferentes status sociales y cuyo comportamiento aquí es de una manera homogénea. Y este Local Social si existe es gracias al vino.

-Cuéntenos si les parece un poquito su historia

-Los principios ya se sabe son siem-

Al vino lo servimos en su justa medida para que se pueda oler, apreciar el color, porque un vino no se debe beber sino degustar

pre difíciles; al principio tuvimos que soportar una serie de críticas porque parece ser que el grupo que formábamos no era muy bien visto sobre todo

por el tema: el vino. Y es que hay que saber la medida y el momento de beber. Aquí nunca hemos venido a beber vino, siempre lo hemos probado, no lo hemos bebido. Y esta gente que pensó que eramos bebedores, el tiempo ha demostrado todo lo contrario. No bebemos, degustamos y perdona que me repita un poco en ello, pero este es uno de los importantes principios de las personas que nos reunimos y no solo para los cofrades sino también para aquellos que vienen por primera vez o en varias ocasiones. Es algo que inculcamos precisamente por el respeto al vino, el cual servimos nosotros personalmente en su justa medida para que se pueda oler, apreciar el color porque un vino no se debe beber sino

degustar

-O sea que una cosa es beber, otra catar y otra degustar...

-En una cata no se debe beber el vino, pero si se bebe sólo es un sorbo; en una cata se hacen unas puntuaciones, las botellas están tapadas y enumeradas y se hacen unas fichas y se come un poco de pan entre los vinos que vas catando. Cuando catas un vino no lo degustas. Hay personas que tienen más de cinco mil vinos diferentes memorizados y aún se añadirá... «este vino, no lo había probado». En esta próxima cata de vinos probaremos 14 ó 15.

Cuando bebes vino mientras comes, el vino no se debe comer el plato ni el plato el vino

-En cuanto a la Muestra del 30 de Mayo donde dais a conocer los vinos de Castilla y León así como anteriormente disteis a conocer los de Valencia, es posible que en un futuro vayais vosotros a estas Regiones?

-Hay que puntualizar que la Cofradía

como tal, nunca podrá ofrecer sus vinos porque no elabora. Nuestra misión, entendemos es otra, al margen de que podamos asistir a un acto fuera de Mallorca de tipo divulgativo del tema del vino si se nos presenta la ocasión creo que la aprovecharíamos. Sería interesante.

-Por qué el vino es una Cultura

-No hay duda. Tanto la gastronomía como la viticultura o la enología son en el sentido de la palabra: culturas.

-Una Cultura que indudablemente tiene que pasar por el mundo del turismo donde se tiene que saber afianzar con más fuerza y sentido.

-Sería muy bueno que esta cultura

EL ANFITRIÓN

«EL MOLÍ DE'N ROCA»

LOCAL SOCIAL DE LA «CONFRARIA DE TASTAVINS»

Con la naturalidad de un encuentro entre amigos, fuimos recibidos por los Cofrades «des Tastavins» en su propio local social, que situado en Manacor (Fartàritx), es un molino que data de principios del siglo XIX. La primera escritura se constituye en 1.816 concediéndose la propiedad a Miguel Salas.

La base del molino es cuadrada de una sola planta, el portal, de sencilla belleza bajo arco rebajado, está cerca de la escalera exterior que conduce a la terraza de la base. Otros elementos que definen este molino de viento son la cisterna y la escalera interior de caracol. En 1.906 pasa a la propiedad de Tomás Matamalas Font, hasta la reciente adquisición por la Cofradía de «Tastavins de Manacor».

Y es precisamente cuando surge el milagro. Porque este grupo de Cofrades unidos por el amor al vino, a todo lo que el mundo del vino representa; han conseguido muchas cosas y una de ellas ha sido la de dar a este molino una vida propia llena de embrujo y poesía. Cuando llegué allí tuve la impresión de que habíamos hablado veladas enteras cerca del fuego de la chimenea que hay en la sala, al entrar en



Es Tastavins en el Molí d'en Roca

la bodega no me atreví a hablar porque presentía que si lo hacía cometía un sacrilegio y cuando me senté a cenar en una mesa grande ovalada con los Cofrades, había tanto respeto y armonía que hasta oía el ruido suave del vino cuando Toni Gelabert me lo sirvió para degustar, en una copa de cristal clara. El mantel era blanco de un color inmaculado y fueron ellos mismos quienes

condimentaron unos exquisitos «escalums» de pollo acompañados de una ensalada de lechuga y alcachofas tiernas. La exquisitez y el señorío no está reñido con la sencillez.

Todo era armonía, compañerismo. Me sentí muy a gusto. Y comprendí, alabé y respeté sus metas y proyectos.

Isabel Servera



Miguel Vives entrega al Presidente Sr. Bonnín la placa acreditativa de V.I.P.



En la bodega de «Tastavins»

llegara a toda esta gran zona turística que es Cala Millor y alrededores y creo que estamos en el buen camino. Estamos viendo una importante mejora del tema en cuanto a la calidad que últimamente elaboran las bodegas mallorquinas y aprovecharíamos esta ocasión que nos brindais para pedir un esfuerzo a los restauradores y por que no? a los hoteleros, que tienen precisamente en esta cultura un buen espejo donde mirarse siendo importante también el intentar recuperar la cocina autóctona mallorquina dándole más calidad y que la hiciesen respetar precisamente delante el turismo.

-Son suficientes las viñas mallorquinas?

-Lo importante es hacer un producto de calidad. Hacer un vino de más o menos viña es un tema secundario y se trata de nacer este producto de calidad para que llegue al turismo. Si se está luchando tanto para conseguir un turismo de calidad lo que no se debe hacer es ofrecer un producto de baja calidad. Es también muy importante el conseguir que este producto llegue a la gente que lo sepa apreciar.



Un hermoso detalle de la mesa que está en la entrada del Local

-Toni Gelabert ha dicho que la diferencia de color está en la maceración y en la variedad, hablamos del tinto, rosado y blanco, pero y el vino de aguja?

-Los que son de aguja son naturales, porque bebemos de aguja que no son naturales en un 95%, pero es algo que comercialmente es muy rentable.

-Y los verdaderos, ¿no son rentables?

-Industrialmente no salen los vinos de aguja así como se debe. Hace muchos años leímos en un libro antiguo sobre vinos (que marcaba por cierto, 3 ptas) donde se nombraban zonas del mundo allá donde espontáneamente salían los vinos de aguja y citaba Manacor cosa que nos sorprendió. Y en Manacor no se hacen, aunque ha habido años que si han salido en plan artesano. El vino de aguja es algo espontáneo, cuando llegue de nuevo la primavera y la viña de sus frutos, (los primeros brotes) hace una segunda fermentación en la botella y es cuando coge espontáneamente la aguja. Y luego esto se ha empleado para comercializarlo porque es entre otras cosas, agradable.

-¿Qué vino nos recomiendan para un buen pescado por ejemplo?

-Cuando bebes vino mientras comes, el vino no se debe comer el plato ni el

plato el vino tiene que haber un armonía. Para una caldereta de langosta le va bien un blanco de crianza o un tinto joven de 4 ó 5 años, para el pescado mallorquín, vino blanco o en verano un buen cava. Para un pescado va mejor

Lo importante es hacer un vino de calidad. Si hay un producto de calidad, tendrá demanda

un vino blanco de calidad. Para marisco y pescado hervido un blanco joven aromático. Para un pescado superelaborado con salsa, si se bebe un blanco tiene que ser de crianza, que tenga cuerpo.

-¿Qué futuro les gustaría para esta Cofradia «des Tastavins»?

-Lo más importante es la continuidad y dar a conocer el mundo del vino a la gente que aún no lo conoce y esto se logra estando alrededor de una mesa, unos cuantos amigos, en silencio... probar el vino sacarle sus defectos y después ya diremos sus virtudes. Al probar el vino, cada vino te dirá una

cosa distinta. Lo importante es probarlo, hablar un poco y tener un ambiente propicio y es imprescindible que haya este ambiente propicio para probar y saber discernir las distintas cualidades del vino.

-Esto además de cultura, es poesía...

-Como se ha dicho antes, el vino no se bebe, se sirve en la copa, se mira, se olfatea, hablas un poco con el, le acaricias y después se prueba, pero no se bebe. El vino es para acariciarlo, disfrutarlo. Por esto el futuro de nuestra Cofradia tiene que ser siempre además de una continuidad también un mejoramiento y si la gente se aficionase se conseguiría un bien común.

-Y por último, además de dejar constancia de nuestro agradecimiento por tan inolvidable velada, que mensaje desean transmitir a la Comarca de Levante?

-Hacer una llamada a todos para que asistan a la Muestra que con tantísima ilusión estamos organizando y por ello quisieramos una buena respuesta por parte de todos. Para ello, estamos intentando hacer las cosas bien hechas porque creemos y amamos lo que estamos haciendo y aparte de invitar a todos a degustar los vinos recordarles que hay varios actos muy interesantes.

EL INVITADO

AGRUPACIÓN GASTRONÓMICA DE CALA MILLOR



Una representación de la Agrupación Gastronómica con los cofrades «des Tastavins»

Asistieron a esta entrevista como invitados el Presidente, de la Agrupación Gastronómica de Cala Millor Manuel Serrano, el Vice-Presidente Melchor Riera y el Jefe de Prensa Vicente Jimenez quienes expresaron entre otras cosas que... «Estamos agradecidos a los «Tastavins» de Manacor y admiramos su labor siendo actualmente nuestras relaciones buenas. Estamos en contacto con el bodeguero de aquí Toni Gelabert que también es miembro de nuestra Agrupación. Les de-

seamos mucho éxito en esta próxima Mostra que indirectamente beneficia mucho a las Bodegas mallorquinas; hay que tener muy en cuenta que el verdadero resurgir del vino mallorquin se inició con la primera Muestra que ellos organizaron.» A lo que el Presidente Sr. Bonnín les contestó que...

«La Agrupación Gastronómica de Cala Millor la veo bien y a la larga será beneficiosa su labor para toda la zona del Levante ma-

llorquín. Están haciendo un esfuerzo para mejorar la calidad sobre todo en restauración. Y egoístamente diré, que este esfuerzo no solo deben hacerlo en miras al turismo sino que tengan en cuenta que en esta zona hay un potencial de gente muy importante que tiene además un potencial económico para poder ir a estos Rtes. Y de hecho su presencia hoy aquí certifica que nuestra colaboración es óptima».

POLÍTICA DE IDEALES O POLÍTICA DE PICARDIAS

INVITADO, DON ALFONSO OSORIO, MEDALLA DE ORO AL MÉRITO EUROPEO POR SU CONTRIBUCIÓN A LA TRANSICIÓN POLÍTICA ESPAÑOLA, VICEPRESIDENTE DEL GOBIERNO EN 1.976 Y SENADOR POR DESIGNACIÓN REAL DE 1.977 A 1.979

El día 1º de junio tendrá lugar en Pula una interesante Tertulia cuyo invitado es Don Alfonso Osorio que disertará sobre la POLÍTICA DE IDEALES O POLÍTICA DE PICARDIAS y cuyo moderador será Don Antonio Alemany, exquisito periodista y gran profundizador de la realidad política de nuestras islas.

Una vez más y deseo que siempre sea la siguiente, ejercerá de anfitrión Romeo Sala, quien ha confeccionado una interesantísima lista de invitados para tal ocasión.

Don Alfonso Osorio es de Santander, es Abogado del Estado y Coronel Auditor del Cuerpo Jurídico.

Es Licenciado en Derecho por la Universidad de Oviedo en 1.944, Auditor del Cuerpo Jurídico del Aire, con el nº 1 en 1.945, Abogado del Estado, con el nº 1 en 1.953. Subsecretario de Comercio, de 1.963 hasta junio de 1.968. Presidente del Consejo de Administración de RENFE de 1.968 a 1.970. Procurador en Cortes de representación familiar, elegido por la Provincia de Santander, de 1.958 a 1.971. Consejero del Reino, de 1.969 a 1.971. Ministro de la Presidencia en 1.975 en el primer Gobierno de la Monarquía. Vicepresidente del Gobierno en 1.976, en el segundo Gobierno de la Monarquía. Senador por designación real de 1.977 a 1.979. Diputado a Cortes por Madrid en la primera Legislatura (1979-1982). Diputado a Cortes por Madrid en la segunda Legislatura (1982-1986). Diputado a Cortes por Cantabria en tercera Legislatura (1983-1989).

En el mundo privado ha sido Vicepresidente de PETROLEOS DEL MEDITERRANEO, S.A. (PETROMED) de 1965 a 1990, con la excepción de los períodos en que fue Subsecretario y Ministro.



Don Alfonso Osorio, Medalla de oro al Mérito Constitucional y es Coronel Auditor del Cuerpo Jurídico

Como distinciones cuenta en su haber la de Caballero de honor y devoción de la S.O.M. de Malta. Grandes Cruces de Carlos III, Isabel la Católica, San Raimundo de Peñafort y Mérito Civil. Gran Placa de Mérito Postal, Medalla de oro del Real Valle de CARMARGO, Medalla de oro e hijo adoptivo de AMPUERO. Alcalde honorífico de GURIEZO (CANTABRIA). Medalla de oro al Mérito Europeo, por su contribución a la transición política española. Medalla de oro al Mérito Constitucional.

Ha publicado tres libros: «Trayectoria política de un Ministro de la Corona» editado por PLANETA S.A., «Es-

crito desde la derecha» Editado por PLAZA JANES, S.A. y «Cantabria un nombre propio».

Romeo Sala y yo conocimos a Don Alfonso Osorio en las Lentejas de Doña Mona Jiménez, Tertulias entrañables para mí.

Y me atrevería a decir que quizás la mejor distinción, sin desmerecer las de su currículum vitae es la sencillez, la elegancia y la inteligencia comedida y sosegada de todo un Caballero.

Es de agradecer que haya aceptado la invitación de las Tertulias de Pula.

Isabel Servera y Sabrera

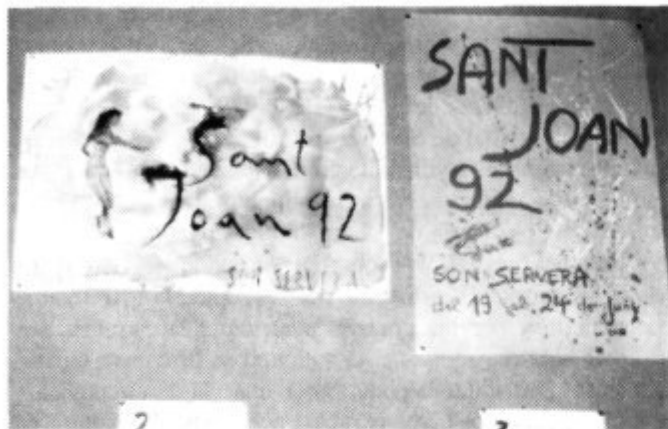


**En Son Servera
y Cala Millor**

*Vives viste
su casa*

FINALISTAS CARTELES FIESTAS PATRONALES

AINA Y ALEXANDRE JAUME, PRIMER PREMIO



Los carteles que obtuvieron segundo y tercer premio

Hace días, tuvo lugar en el Ayuntamiento de Son Servera el fallo del concurso de carteles para las Fiestas de San Juan Bautista que tendrán lugar en junio. El jurado compuesto por Miguel Vives y Magdalena Rubí otorgó el primer premio dotado por 30.000 pts. a Aina y Alexandre Jaume, el segundo a Toni Ferragut Reus y el tercera a Ute. Jaume.

El nivel participativo fue bueno y la calidad también.

W.

PRESENTACIÓN 1ª SEMANA FOLKLÓRICA

El proper dia 15-5-92, a les 20 hores, a l'Hotel Sabina Playa de Cala Millor, es durà a terme la presentació oficial de la 1ª setmana folklòrica «COMARCA DE LLEVANT», que tindrà lloc del 19 al 26 de Maig, organitzada pels Ajuntaments de Son Servera, Sant Llorenç i Capdepera.

Esperam la seva assistència.

Se servirà un vi espanyol.

El regidor de Turisme
Ajuntament de Sant Llorenç
Miquel Galmés

SANT LLORENÇ

SIGUEN LAS OLEADAS DE ROBOS EN SANT LLORENÇ

Hace tan solo unas semanas, que suceden consecutivamente una serie de robos, en Sant Llorenç, el más afectado fue el local del bar «Es Garatge» que en menos de ocho días, estos invitados entraron nada menos que tres veces. Los hurtos en metálico y en género no fueron muy considerables, aunque sí los daños materiales del local.

Este sábado pasado a altas horas de la noche, tocó el turno al bar «Sa Verga», situado en la calle Major, n° 25, 1°, del que sustrajeron sobre unas 80.000 pts. en metálico mas unas 20.000 ptas. en género. Según el jefe de dirección de dicho bar, Onofre Vaquer Riera, se cree que éstos individuos, se escondieron en el sótano o 2º piso del local, en la noche el sábado antes del cierre, ya que la puerta principal estaba intacta, saliendo por el balcón que da a la calle Sant Llorenç.

J.F.

ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE LA «BADIA DE LLEVANT»

ABRIL 1.992

Un grupo de comerciantes de CALA MILLOR - CALA BONA - SA COMA - S'ILLOT (Sant Llorenç), hemos decidido asociarnos para sí poder reivindicar JUNTOS problemas que nos son comunes. Pedimos tu colaboración, ya que pretendemos asociar A TODOS los comercios de estas zonas.

La cuota anual en principio va a ser de 1.500 pts. anuales, ya que para empezar hay muchos gastos de papeleo.

Pretendemos tener varios responsables por zonas CALA BONA - CALA MILLOR (Son Servera) - CALA MILLOR (Sant Llorenç) - SA COMA - S'ILLOT, y así poder estar más cerca de tus problemas.

Los COMERCIANTES somos un colectivo que no se nos tiene en cuenta, sin embargo somos muchos y cada uno lucha por su cuenta, pero somos los primeros en pagar las consecuencias de las cosas mal hechas, es por lo cual creemos que JUNTOS SE NOS ESCUCHARÁ.

Una vez conseguida la GRAN UNIÓN pretendemos hacer 4 ó 5 asambleas anuales para informar de nuestros trabajos.

Pretendemos hacer pronto unas elecciones democráticas, pero antes hay que poner en marcha el organismo, y esto cuesta mucho trabajo y algo de dinero: nuestro trabajo es desinteresado, pagando nosotros de nuestros bolsillos todos los gastos personales.

En principio pretendemos saber cuáles son los principales problemas de tu barrio, es por lo cual rogamos rellenes el formulario anexo que te mandamos.

Gracias anticipadas por tu colaboración.

La Junta Gestora

Fontaneria
Calefacció
Energía Solar
B. Sumergidas
Piscinas

Muebles de baño y accesorios
Aire acondicionado



Instalaciones
de gas:
Butano
Propano
Ciudad

RAFAEL MARTIN CALAFAT

Calle Lepanto, 43 - Tel. 56 75 59 SON SERVERA

SIEMBRA DE ÁRBOLES EN LA PLAZA CA'S TORRADOR



La Brigada de Obras del Ayuntamiento de Son Servera ha iniciado los trabajos para sembrar plateros en la Plaza de Ca's Torrador. En un principio estos plateros estaban sembrados en una de las calles remodeladas de la Zona Turística, y dado que no eran del gusto de los ciudadanos que habitan esta calle y ellos pagaban los árboles; el ayuntamiento ha cedido poner árboles al gusto de los ciudadanos y aprovechar los plateros para la ya «famosa» plaza de Ca's Torrador.

Dos preguntas. 1. ¿Cómo se llamará para siempre esta plaza? y 2. ¿Se convertirá por fin dicha plaza ya en un pulmón cívico para el disfrute de todos?

R.L.

OBRAS PÚBLICAS REVISARÁ LA AUTOVÍA

SON SERVERA.- El conseller de Obras Públicas, Jeroni Saiz, y el director general, Gabriel Le-Sen-ne, han aceptado revisar el proyecto del trazado de la autovía redactado para enlazar las carreteras de Sant Llorenç y Capdepera, sin cruzar el casco urbano de Son Servera. El alcalde y el concejal de Urbanismo del Ayuntamiento de Son Servera con Fco. Barrachina y Miguel Servera, se reunieron con ambos políticos de la Consellería de Obras Públicas para solicitar que se retiren del proyecto los complicados nudos previstos para cruzar las carreteras a distintos niveles, dejen la carretera a ras de tierra y permita cruzarla para tomar la carretera de Artà por «els rentadors». Esta solicitud se hizo para evitar el fuerte impacto que suponía hacer una vía de circunvalación que en algunos casos pasaba a ocho metros de altura y a poca distancia del casco urbano de Son Servera. El Conseller dijo que revisarían el proyecto del tramo previsto para enlazar las carreteras de Sant Llorenç y Capdepera para tener en cuenta estas sugerencias. El segundo tramo previsto, de enlace entre las carreteras de Capdepera y Cala Millor, no será revisado porque de momento la consellería no dispone del presupuesto para realizar la obra, no sabe cuando podrá contar con él.

A.S. D.M.

AGRUPACION GASTRONOMICA UN TINTO DE VERANO



Socios de la Agrupación en animada charla.

Los socios de la Agrupación Gastronómica Bahía de Cala Millor ya han iniciado sus «tintos de verano». Estas reuniones de compañerismo bajo el aroma de un buen tinto de verano acompañado de una degustación dan a esta Agrupación, el buen camino que se merece.

Estas reuniones fomentan el compañerismo y la distensión y sirven también para comentar todo lo que sucede en el interesante y difícil mundo de la restauración.

MESON GALLEGO O'BOTAFUMEIRO

COCINA GALLEGA
TAPAS VARIADAS

HORARIO:

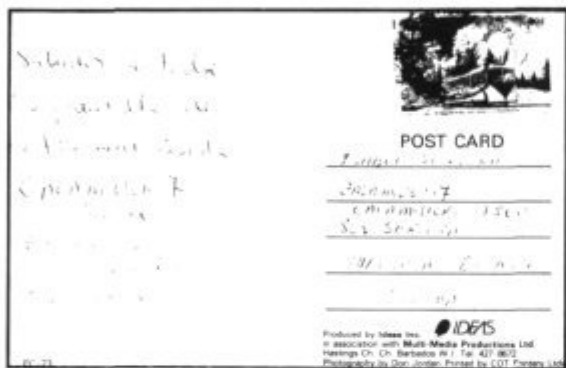
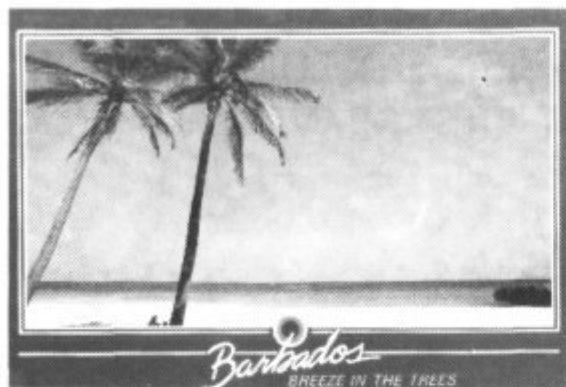
de 12:00 a 16:00 h., y de 18:30 a 24:00 h.

Martes Cerrado



Paseo Marítimo, 38 • Tel. 81 35 44 • CALA MILLOR

EN BARBADOS TAMBIÉN SE ACUERDAN DE CALA MILLOR 7



Postal de Barbados para la plantilla del CALA MILLOR 7

Damos constancia y agradecimiento de la postal que desde su viaje a Barbados mandó nuestro lector, colaborador en publicidad y Presidente de la Asociación de Comerciantes de Cala Millor Juan Buades y su esposa Doris Helf. Textualmente dice así: «Saludos a toda la plantilla de la fenomenal Revista CALA MILLOR 7 desde Barbados».

Isabel Servera

FUSTERIA SON CARRIÓ

Gabriel Sancho «Can Calafat» tiene un taller de carpintería en general

Especialista en muebles de cocina, persianas, vidrieras, baños, puertas
Trabajos a medida

Tel. 83 83 44

HORARIO: De trabajo

Calle Verónica, Barrio de «S'Estació»

EL 17, SE CELEBRARÁ EN CAMPOS LA XII TROBADA DE BANDAS DE MÚSICA



Foto de archivo: M. Marín

La Banda de Música Local de Son Servera, a penas sin descansar del viaje de regreso de Valencia, también participará el próximo día 17 en la XII Trobada de Bandas de Música que este año se celebrará en Campos.

Adelantamos esta noticia; según nos han informado en los próximos días 19, 22 y 26 de este mes de Mayo, la Banda de Música Local de Son Servera ofrecerá tres Conciertos de Música en Cala Millor.

Miguel Marín



Tel. 58 56 06

Paseo Marítimo, 21
CALA MILLOR



Les ofrece la Carta de Especialidades que les recomendamos para esta quincena

ENTRANTES

25. Paglia e fieno	600 pts.
26. Carpaccio	850 pts.
27. Ensalada marinera	575 pts.

PESCADOS

207. Rape a la mostaza	1.150 pts.
208. Emperador al Jerez	1.100 pts.

CARNES

114. Muslos de pollo a la diavola	850 pts.
115. Chuletas de cordero lechal	1.250 pts.
116. Escalopines al Marsala	1.100 pts.

PIZZA

Bolognesa	675 pts.
Tomate, queso, carne picada, oregano	

POSTRES

Mus de chocolate	300 pts.
Tarta de la casa	300 pts.
Sorbet «Only Men»	450 pts.

VINOS

Frascati, Bianco	1.100 pts.
Montecillo (Rioja). Rosado	875 pts.
Vino Cumbreño (Rioja). Tinto	1.000 pts.

CAMPEONATO NACIONAL CEPSA RETTO EN CLUB CAN SIMO



Altos cargos de CEPSA en el acto de presentación

La Compañía Española de Petróleos S.A. CEPSA, presentó en las dependencias del Club Ca'n Simó la fase territorial de la tercera edición del Campeonato Nacional CEPSA RETTO que patrocina. Y que se ha disputado los días 9 y 10 de mayo.

En la presentación a los medios informativos a los cuales nos llamó la atención la amabilidad, corrección y generosidad de sus organizadores; asistieron el responsable técnico de CEPSA nacional Don XAVIER MESTRE, el Presidente de la Federación Balear Don ANTONIO PEÑA, el Presidente del CLUB CAN SIMO Don MIGUEL FUSTER y el Delegado de CEPSA Comercial en BALEARES Don José LUIS MOREY. Por parte del Ayuntamiento de Son Servera asistió el Delegado de Turismo Don Luís BAUDIL.

W.

NUEVA UBICACIÓN LOCUTORIO TELÉFONOS EN C/ FETGET, CALA MILLOR



El locutorio de teléfonos que estaba frente al H. Osiris y que debido a las obras del Plan de Embellecimiento se tuvo que retirar, ha sido trasladado cerca de la Oficina Turística Municipal y frente a la Plaza Ca's Torrador.

Este locutorio ya entró en funcionamiento el día 8.

R.

ACCIDENTE DE CIRCULACIÓN EN LA CARRETERA SON SERVERA - SAN LORENZO CON UN HERIDO GRAVE



Estado en que quedó la furgoneta

El hecho ocurrió el pasado día 2 de Mayo y debido al estado en que se encuentra la carretera por las lluvias caídas. Isabel G.R. se dirigía de Son Servera a San Lorenzo con la furgoneta de su propiedad y con tan mala suerte que una rueda le reventó, no pudo dominar el vehículo saliendo de la calzada dando varias vueltas de campana. Resultado, herida grave, por lo que tuvo que ser trasladada a Son Dureta donde quedó ingresada. Esperamos una pronta recuperación.

Miguel Marín

Antonia Muñoz Sevilla
DA CLASES DE REPASO
a todos los niveles

Tel. 58 55 80
(llamar tardes)

PATRONATO DE TURISMO

CONFERENCIA DE DON FERNANDO LOZANO

El día 30 y en el magnífico salón de Conferencias del EUROTTEL cedido gentilmente por su Director Don José Luís del Reino, tuvo lugar una conferencia que organizada por la Junta del Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Son Servera que dio el Director General del Instituto de Relaciones Europeas de Baleares, Don Fernando Lozano Hernando.

El título de la Conferencia fue, **MAJORCA EN LA EUROPA DE HOY** e hizo referencia a las actuaciones de las Regiones en Europa, del Pabellón Balear de la Expo de Sevilla y de las Banderas azules, distintivo de calidad en las playas de la Comunidad Europea.

Don Fernando Lozano es Licenciado en Ciencias políticas y en sociología; el 14 de diciembre del 84 fue nombrado por Don Gabriel Cañellas Director General de la Presidencia, cargo que desempeñó durante dos legislaturas.

Al acto asistieron una importante representación del mundo del turismo y desde aquí aprovecho para dar las gracias a los que se disculparon por no poder asistir, a la Televisión Serverina y a Miguel Vives, Director de Antena 3. A cada uno de los asistentes además de mi gratitud por su interés, un abrazo especial y sobre todo quiero dar un diez con letras de oro a Eduard Servera, Alcalde a Gerardo Ruiz Vice-Presidente del Patronato, a Juan Palerm, Presidente de la Comisión de Ur-



Parte de los asistentes en la conferencia.

banismo por asistir con interés y señorío. Sí señor! repito, con señorío a esta conferencia. El Presidente Luis Baudil no pudo asistir por causas mayores.

En otra Revista dedicada al turismo y en concreto al Plan de Embellecimiento, hablaré en profundidad del Patronato de Turismo de Son Servera.

Bel Servera



Don Fernando Lozano durante la conferencia.

RESTAURANTE - BAR

Los Pájaros



DIRECCIÓN: JAIME Y MARI

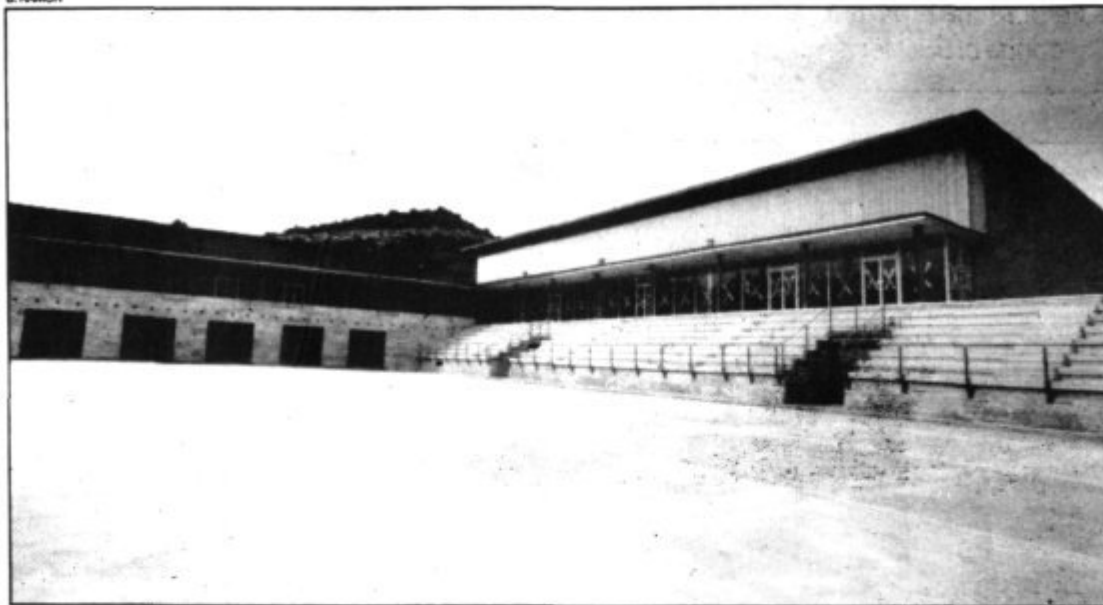
Se celebran banquetes para bodas y comuniones
ESPECIALIDAD EN CARNES Y PESCADO FRESCO



C/. Na Llambies, 33 Tel. 58 59 22

CALA BONA

B. RAMON



Centro cívico.— El edificio construido en las afueras de Son Servera, más que un polideportivo es un complejo cívico—deportivo. Por lo que al deporte se refiere, cuenta con una piscina, una pista descubierta y una macro pista cubierta, divisible en tres, donde podrán practicarse todo tipo de pruebas y competiciones. El edificio cuenta también con varios vertuarios, aseos y botiquín. En cuanto al centro cívico, el complejo incluye oficinas, un amplio bar—restaurante, un guardarropas, una sala de convenciones, además de varios almacenes, porches y vestíbulos. El principal problema de estas instalaciones es que por el momento no hay presupuesto para adquirir todo el mobiliario necesario, el Ayuntamiento ha tenido que pagar la totalidad del presupuesto de las obras.

Ayuntamiento y contratista no se ponen de acuerdo en el coste de las instalaciones y no quieren firmar el final de obra

Una diferencia de 20 millones impide la apertura del polideportivo de Son Servera

Las diferencias surgidas entre el ayuntamiento de Son Servera y la empresa que ha construido el polideportivo están retrasando la apertura de estas nuevas instalaciones. Cubiertas Mzov asegura haber invertido 20 millones más de lo presupuestado y el Ayuntamiento pide que arregle las deficiencias.



Albert Sansó

SON SERVERA.— El polideportivo de Son Servera no podrá entrar en funcionamiento antes del verano, tal y como deseaba el actual equipo de go-

bierno. El Ayuntamiento y la empresa Cubiertas Mzov, constructora de las instalaciones, no se ponen de acuerdo en el coste final de la obra. Cubiertas Mzov reclama al ayuntamiento de Son Servera 20 millones más de los previstos en un principio, por obras

que no estaban presupuestadas pero que cuya ejecución era necesaria y se llevó a cabo con el acuerdo de los técnicos municipales, según la empresa. El equipo de gobierno, en cambio, mientras ha encargado al arquitecto redactor del proyecto que verifique estos datos, quiere que la empresa termine la piscina y arregle todas las deficiencias que pueden apreciarse antes de que se firme el final de obra y las instalaciones pasen a cargo del Ayuntamiento. Las deficiencias detectadas son, principalmente, las de filtraciones

de agua en los vestuarios, humedades y grietas.

Así las cosas, la apertura del polideportivo no es probable antes de concluir el verano. El delegado de Urbanismo, Joan Palerm, calcula que cuando Ayuntamiento y Cubiertas Mzov lleguen a un acuerdo sobre el final de obra, la constructora tendrá aún cerca de un mes y medio de trabajo para dejar las instalaciones a punto. "Pero resulta difícil pronosticar el tiempo que durarán las conversaciones hasta conseguir el acuerdo", asegura Palerm. Luego, una

vez terminada la piscina y arregladas las deficiencias, habrá falta poner el mobiliario, lo cual supondrá una nueva inversión de dinero y tiempo.

Las instalaciones del polideportivo construido en el margen derecho de la carretera de Cala Millor, según se sale de Son Servera, tendrán un coste cercano a los 330 millones. El Ayuntamiento lleva pagados 260 millones y asegura disponer de un crédito para poder hacer efectiva la diferencia tan pronto como se llegue a un acuerdo con la empresa que ha realizado la obra.

NIEVES

OBJETOS DE REGALO

Pedro Antonio Servera, 20 - Tel 56 74 43 - 07550 SON SERVERA



***Playas de Sant Llorenç
Son Servera
Cala Millor
Cala Bona***

***Concesionario: AGUSTIN ROSSELLÓ
Teléfono 58 08 51***

VIAJE DE LA BANDA DE MÚSICA LOCAL DE SON SERVERA A VALENCIA

NUESTROS LECTORES OPINAN SOBRE SU VIAJE A VALENCIA



Un grupo de acompañantes en la cubierta del barco durante la travesía



Visita al Monasterio del Puig, todos juntos en las escaleras de subida al Monasterio



Visita al Palacio de la Música de Valencia

En la visita al Monasterio por su interior, hay que destacar una anécdota que a todos los acompañantes y hasta el propio guía que nos acompañaba, quedó sin saber que contestar y a todos nos hizo reír.

Resulta que la guía, una vez que terminó la charla, dijo si alguien quería hacer alguna pregunta sobre el monasterio, y un niño de la Banda de Música local de son Servera de 11 años (T.M.M.). Preguntó: «¿me podría usted decir cuantos metros cuadrados tiene ese Monasterio?»

La verdad es que, ni acompañantes ni el propio guía, se esperaban ésta pregunta y claro, no supo contestar, pero el niño sí que quiso interesarse por este Monumento histórico.



Pº Marítimo, 16 bajos
CALA MILLOR
Dirección: Pepe Barrientos

¡Como gran novedad ponemos a su disposición un área infantil totalmente gratuita donde sus hijos se divertirán!



NUESTROS SERVICIOS:

Pistas bolos, mesas ping-pong, scalextric, billares, dardos, futbolines y muchas otras máquinas

ABIERTO TODOS LOS DIAS a partir de las 10 de la mañana hasta altas horas de la noche

TAMBIEN HACEMOS PA AMB OLI ¡PRUEBALO!

Próximamente competiciones varias



Edificio del Monasterio de Santa Maria del Puig (Valencia)



La Banda de Música Local de Son Servera, puestos en pie una vez terminada una de la actuaciones durante el concierto, donde los aplausos no cesaban.

LORENZO BAUZÁ NEBOT

Músico (clarinete)

Ha sido un viaje estupendo, la gente se ha portado muy bien con nosotros, serán unas fechas históricas para la banda que no se olvidarán nunca. Creo que no se repetirá este viaje.

MARIA ANTONIA CLADERA BAUZA

Músico (clarinete)

Lo que más me ha gustado es el recibimiento que tuvi-

mos y de la manera que nos han tratado la gente del Puig. Es una gente maravillosa, durante los días que hemos estado juntos todos éramos una familia.

SEBASTIAN PERELLÓ CARBONELL

Músico (clarinete)

Creo que este intercambio musical con la banda del Puig ha sido una gran experiencia para nosotros, la gente se ha portado muy bien con nosotros y con los padres que nos han acompañado, creo que no lo olvidaremos nunca.

PEDRO SERVERA DOMENGE

Músico (flauta)

Me ha gustado mucho, lo he pasado muy bien, la gente del puig se ha portado muy bien con nosotros, ha sido un viaje estupendo.

ROSI BALLESTER ZAMORANO

Músico (percusión)

Me ha gustado mucho, no lo hemos pasado muy bien. Lo que más me gustaba era por la noche, que todos nos íbamos de juerga juntos como una familia.

JAIME RIGO SERVERA

Músico (Tuba)

Lo que más me divertía era ir de fiesta por la noche todos juntos, la gente nos ha tratado muy bien.

CATIA MAS HURTADO

Músico (trombon)

En mi opinión ha sido un viaje maravilloso que nunca olvidaré, hemos hecho muchas amistades, ha sido una gran experiencia, tanto a nivel musical como personal.

La gente se ha portado maravillosamente con nosotros y con los padres.

NUEVA
COLECCIÓN
PRIMAVERA
VERANO



Tel. 58 57 19

FIESTAS

Después de los pasados días festivos el pueblo de Son Carrió, ha vuelto a su habitual tranquilidad.

Durante estos ajetreados días hemos gozado de muy buen tiempo para disfrutar de todos los actos.

Lo que se puede destacar entre otras cosas, son que los actos nocturnos han sido muy asistidos y muy animados. El viernes, disfrutamos con el «Ball de bot», donde acudieron personas de todos los pueblos vecinos. Desde Bunyola se trasladó un autocar para acompañar a «L'escola de ball de Bunyola», el punto final lo puso Sis Som, los aficionados a este baile disfrutaron de lo lindo hasta altas horas de la noche.

El sábado cenamos en la gran torrada popular, acompañando la cena con un buen tintorro y música ambiental. Al terminar la cena, un baile para hacer

la digestión nos vino de maravilla, y más acompañados por Ritme'n Bleu, y la gran actuación final de la «Salseta del Poble Sec», donde, desde los más jóvenes a los más mayores disfrutamos bailando salsas, chacha chás, pasodobles, rockand roll y todo tipo de baile.

La noche estuvo muy animada y los grupos muy aplaudidos.

La parte deportiva ha estado muy presente en todos estos días, destacando el maratón popular con una gran participación de todas las edades.

Las exposiciones fueron muy visitadas, teniendo incluso que cerrar más tarde de lo previsto por la gran cantidad de gente que entraba a admirarles.

La tómbola en beneficio de arreglar el altar de la parroquia de Son Carrió ha tenido un gran éxito, sobrepasando

la cifra del año anterior han conseguido sacar 633.000 pts. Por lo que los organizadores y nuestro párroco están muy agradecidos a la gran participación.

El toque final de las fiestas fue la comedia «Amor en Blanc i Negre».

Los actores, un grupo de carrioners, actuaron por primera vez, sorprendiendo a un masivo público asistente de una magnífica actuación. Los actos fueron muy aplaudidos finalizando con la entrega de ramos de flores a las actrices y una preciosa placa al director y actor que ha hecho posible esta comedia. Miguel Galmés. Enhorabuena a todos los participantes y hasta el año que viene.

M^e José Torres

INFORMESE EN:



Avda. Juan Servera Camps, 41 CALA MILLOR

Teléfono: 585830

«AL FIN EN SA COMA»

Lo que usted esperaba



ESTAS SON ALGUNAS DE LAS MULTIPLES VENTAJAS
DE LAS VIVIENDAS DE PROTECCION OFICIAL

- * Grandes facilidades de pago hasta 15 años
- * Precio de venta fijado por el Ministerio
- * Cantidades anticipadas, avaladas por credito y caución
- * Limitación de los intereses hipotecarios al: 7'5 % anual
- * Control de calidades por el MOPU
- * Control de contrato de compra
- * Obligatoriedad de no repercutir al comprador la participación en gastos de:
la declaración de la obra nueva, la división horizontal y la constitución de la hipoteca.
- * Deducción del 15 % anual de la compra en la renta de las personas físicas del comprador
- * Reducción de la contribución urbana en un 50 % durante 3 años
- * Exención de impuestos en las cantidades aplazadas de hipoteca y aplazado a la inmobiliaria



RUN-RUN

por **Jaume Robí**

Cosas y casos siempre tendremos para concienciarnos que si no estás con el poder y sus influencias, estás contra él. Sinó, miren y admiren el nutrido, selecto, pero escogido grupo de pintores «madre in Mallorca» que ha llevado la Conselleria de Cultura al FMI o Fondo Monetario Internacional en Washington: Barceló, García Sevilla, J.M. Sicilia, y los más maestros; Miró, Juli Ramis, etc., entre otros sesenta y seis elegidos para esta Muestra Contemporánea del Arte realizado en Mallorca con fondo de los colores del Mediterráneo. Habría que preguntarse cuántos de los elegidos son verdaderamente de aquí, aunque para ello ciñámonos al título y nos disipará toda clase de dudas: «Rutas Baleares: Confluencias culturales en el Mediterráneo». Hasta aquí «chapeau», pero ¿están todos los que son, o sólo los que van? ¿Puede haber —mano negra— con estos 66 nombres, sí conviven en las Baleares más de 3.000 pintores, según revelan datos desvelados por la Consellera de Cultura María Antonia Munar para ir a esta «Magna» exposición?

Por que si mal no recuerdo, esta exposición itinerante es en parte, del Patrimonio Cultural Balear, resultando que no está en venta habiendo recibido ofertas para comprar obras de esta colección por parte del público americano. Coincidiendo todo ello, que el jueves de la semana que viene dará inicio la Feria Internacional de Arte Contemporáneo en Chicago. Ahora solamente faltará por desvelar cuántos están en una y otra simultáneamente, para a continuación iniciar la otra Feria de Basilea. Todo esto sólo son pequeñas coincidencias.

Y sin dejar la «capitalidad Balear» de Palma, será interesante dar una vuelta por la «Sala Pelaires» a final del mes para deleitarse la vista con las últimas obras de Ráfols Casamada, pintor catalán del cual el libro: «La Plaça del Diamant», escrito por Mercé Rododera, ilustró con gran exquisitez. Autor tam-



bién plagiado en nombrosas ocasiones con litografías, etc. Restándole interés por estas obras falsamente atribuidas. También allí, pero en la Sala de Exposiciones de la Banca March, en las Avenidas el pintor manacorí: «Sandreu», nos ofrece un extenso repertorio de buenas obras, así como interesantes por sus constantes búsquedas en el tratamiento de la pintura, sus contrastes y superposiciones materiales de la cual, la ilustración de esta página, pertenece a su exposición.

Pronto saldrán a la luz los catálogos de las fiestas de San Juan de Son Servera del próximo mes de Junio, y me han contado que la ganadora del concurso de carteles ofrece una flor fresca y juvenil de suaves tonos para deleitar-nos la portada del programa de estas fiestas. Y ya para terminar, sólo recordarles que también en Son Carrió se han celebrado las fiestas del Pueblo con el IV Certamen de pintura Vila de Son Carrió y pronto sabremos los nombres de los ganadores. «A reveure».

DENOMINACIONS D'ORIGEN



*El signe de la
màxima qualitat*

Per reconèixer els millors productes alimenticis
produïts, elaborats i envasats a les Illes Balears,
la Conselleria d'Agricultura i Pesca, del Govern Balear,
ha creat la marca "qualitat controlada".

Tot això i més per oferir-li...

la millor garantia!!



Direcció General de Producció i Indústries Agràries

**FEIM SERVIR TOTS ELS MEDIS AL NOSTRE ABAST
PER A ADAPTAR EL SECTOR PRIMARI A EUROPA**

GOVERN  **BALEAR**
Conselleria d'Agricultura i Pesca

**Nou domicili:
Carrer Foners, 10
Telèfon 17 61 00**

MARIA FCA. SANTANDREU, ¡ENHORABUENA!



M^a Fca. Santandreu con su hna. Carmen

María Francisca Santandreu Espinosa, junto con su hermanita Carmen el día de su Primera Comunión, la cual celebró con mucha devoción y alegría junto a sus padres Pep y Francisca, tíos, primos y abuelos. Nuestra enhorabuena.

SON SERVERA

PRIMERAS COMUNIONES



El grupo de niños y niñas que recibieron la Primera Comunión

El día primero de mayo tuvo lugar en la Parroquia de San Juan Bautista una solemne Misa donde, por primera vez, unos niños y niñas de Son Servera recibieron la Primera Comunión.

Fue una celebración emotiva y llena de cariño por parte de todos los familiares que asistieron al acto.

Desde CALA MILLOR 7 felicitamos a: Benjamín García Nieto, Antonio García Nieto, Bárbara Tous Barceló, Isabel Estrany Díaz, Noelia Díaz Sierra, M^a Fca. Santandreu Espinosa, Joan Josep Servera Brunet, Beatriz García Moñino, Raúl García Moñino, Juan José Sánchez Sanz, Carlos Sánchez Sanz; y les deseamos todo lo mejor en sus vidas.

R.L.

JUAN JOSEP SERVERA BRUNET, ¡FELICIDADES!



Josep con su hermano Miguel y su amiguita María

Para Juan Josep Servera Brunet, el primero de mayo fue un día muy especial, puesto que recibió por primera vez la Comunión.

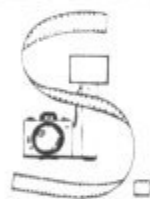
Le deseamos todo el equipo del CALA MILLOR 7 la mejor felicidad y le recordamos también que le tenemos en especial estima.

Nuestra más sincera felicitación a sus padres Miguel e Isabel, a su hermano y abuelos.

R.L.

Foto Estudi

VIVES



567161 SON SERVERA

LE OFRECEMOS LA REVOLUCIÓN
Del revelado ARCO IRIS de KODAK

MINI 9x13 12 fotos + revelado, 738 pts.
24 fotos + revelado, 1.191 pts.
36 fotos + revelado, 1.599 pts.

ESTANDART 10x15 12 fotos + revelado, 843 pts.
24 fotos + revelado, 1.311 pts.
36 fotos + revelado, 1.779 pts.

GRAN LUJO 13x18 12 fotos + revelado, 1.023 pts.
24 fotos + revelado, 1.671 pts.
36 fotos + revelado, 2.319 pts.

Y MUCHO MAS Y TODO CON PRODUCTOS
Y PAPEL KODAK

BODAS • COMUNIONES • BANQUETES • DESFILES • EXPOSICIONES • CONVENCIONES

Celebraciones por todo lo alto



El Eurotel Golf Punta Rotja, en la Costa de los Pinos, le brinda el marco ideal y toda la infraestructura necesaria para celebraciones que no se olvidan, congresos, convenciones, bodas, comuniones, banquetes, desfiles, exposiciones, etc...

Si busca un lugar diferente a la altura de sus necesidades, venga a vernos, le atenderemos por todo lo alto.



EUROTEL Golf Punta Rotja • Costa de los Pinos • Son Servera
Tel. 56 76 00 • Fax. 56 77 37



José Luis del Reino

MIRANDO HACIA ADENTRO

No mires a la luna;
Su palidez extrema
denota sensaciones
de triteza, de penas,
de amores que se fueron.
Quizá de amores muertos
que nunca han existido.

No mires hacia el cielo;
no creas en las luces
que emiten las estrellas.
Se apagan con el día
como se paga el falso
azul de terciopelo
y solo quedan nubes.

No creas en los mares
que en sus aguas de plata
cuando las besa el sol.
En su interior tan solo
se encuentra oscuridad.
Y en sus profundidades
de sombríos contornos

hay vacío, la nada,
sensaciones perdidas
de tiempos olvidados.

Asómate a tus ojos
de límpida mirada
y veras la belleza
de una luna cambiante
con mil frases de plata,
de risas, de alegría
donde el amor explota
entre luces de nácar.

Asómate a tus ojos
y verás que en el cielo
hay belleza y amor
y las estrellas brillan
reflejando tu dicha.
La ternura que sientes
se va difuminando
en azules eternos
que no serán borrados.

Asómate a tus ojos
donde el mar se refleja
con sus verdes brillantes
ondulados de espumas.

Y es que tus ojos bellos
convierten la nostalgia
en amor.

Y convierten la luna
de triste en transparente.
Y convierten el cielo
de fugaz en eterno.
Y convierten los mares
de oscuros en alegres.

¡Que tus ojos reflejan
la fuerza de tu amor!.



SUPERMERCADOS

HIPER COLON

PARKING PROPIO

**AVDA. CRISTOBAL COLON, 38 - TEL. 58 51 22
C/ JUAN SERVERA CAMPS - CALA MILLOR - MALLORCA**

- Buscar motivos para matar la pena.
- Cerrar los ojos cuando hace falta.
- El diálogo y saber decir las cosas sin herir.
- Intentar ser justo.
- Tener en cuenta que a nosotros también nos aguantan.
- Los caprichos de amor.
- Visitar la EXPO.
- Aferrarnos a cada momento de nuestra vida.
- Ser alérgico a los engaños

- Los momentos en que la vida carece de sentido.
- Los que pierden las pequeñas alegrías por aguardar la gran felicidad.
- Que no motiven nuestro corazón.
- Que no vendan pastillas para soñar.
- Circular por la vida en dirección prohibida.
- El abuso de confianza.
- Dos personas que se empeñen en ser una. Resultado = Dos medias personas.
- Las noches perdidas.
- No poder visitar la EXPO.

FOTO DENUNCIA

LA OTRA CARA DE CALA MILLOR



Concretamente en el término de Sant Llorenç, más abajo de los apartamentos club Mobimar, la primera calle a la derecha que conduce a los apartamentos California, nuestros lectores, nos han remitido estas fotos que hablan por si solas. Apelamos al sentido cívico de los responsables para que en la máxima prontitud sean limpiados esos solares.

Gracias de antemano.

R.L.

NUESTRA GENTE

POR EL AMOR AL DEPORTE



Este estupendo grupo de jóvenes practican con frecuencia el judo, lo que les mantiene en forma y les anima a superarse en sus respectivas categorías. Ellos son:

De pie izquierda a derecha: Frígido, Juanjo, Sanz, Macario, P. Lliteras y Alzamora.

Agachados: David, Ivan, Antonio y David.

MÁRMOLES ES GRAMAR

Mármoles y granitos - Piedra Caliza - Piedra de Santanyí
PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

C/ San Miguel, s/n. Tel: 55 43 02

(Manacor)

Son Carrió, ahir.



EN HOMENATGE A SA GENT DE SON CARRIÓ

Mira si et trobes.



LIMPIEZAS

M. Ruiz

LIMPIEZA DE CRISTALES, MOQUETAS
ALFOMBRAS, COMUNIDADES,
DISCOTECAS, OBRAS, CHALETES,
HOTELES, ETC...

PULIDO, ABRILLANTADO Y
VITRIFICADO DE SUELOS
TRATADO DE BARRO Y CERAMICA
DESINSECTACION

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Son Servera, Cala Millor

El Arenal

C'an Picafort

☎ 58 61 44

☎ 49 14 31

☎ 85 12 74

Tel. 84 49 90 - Manacor

MARGARITA VIVES SERVERA

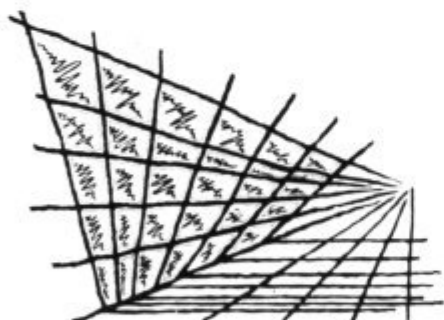
- Rasgo principal de mi carácter.
- La espontaneidad
- Cualidad que prefiero en el hombre
- Sinceridad y seguro de sí mismo.
- Cualidad que prefiero en la mujer
- La autoestima y el orgullo, en positivo
- Mi principal defecto
- La indecisión
- Ocupación que prefiero en mis ratos libres
- Montar a caballo y leer novelas de misterio
- Mi sueño dorado
- Llevar una vida organizada y estable
- Para estar en forma necesito dormir...
- Lo necesario
- Mis escritores favoritos
- Thomas Harris, Stephen King y S.



Sheldon.

- Mis pintores favoritos
- Ninguno en especial
- Mis músicos favoritos
- John Williams
- Mi deporte favorito
- La equitación

- Mis políticos favoritos
- Los que cumplen lo que tanto prometen.
- Heroes novelescos que más admiro
- El Quijote
- Hecho histórico que prefiero
- La caída del muro alemán
- Comida y bebida que prefiero
- Sopas mallorquinas y coca-cola
- Lo que más detesto
- El cinismo y la arrogancia
- Reforma local que creo más necesaria
- Ninguna en concreto
- Como quisiera morirme
- En paz conmigo y con los demás.
- Estado actual de mi espíritu
- Normal
- Faltas que me inspiran más indulgencia
- Las críticas de los necios y la altivez desmesurada.



CRISTALERIA CALA MILLOR

- DOBLE ACRISTALAMIENTO
- VIDRIOS BISELADOS
- ENVARILLADOS
- LAMINADOS
- ACRISTALAMIENTO DE OBRAS

Avda. de Llevant, s/n. - Tel: 58 53 16
Urb. Bonavista - 07650 Cala Millor
(Junto Frutas Servera)

MERCEDES GARCÍA DIAZ



-Un sueño que te gustaría que se convirtiese en realidad

-Que terminara el terrorismo, la droga, las guerras... que hubiese PAZ en el mundo.

-Eres rencorosa o olvidas fácilmente

-Suelo olvidar fácilmente

-Un hecho que no perdonarías.

-Que alguna persona de mi confianza me mintiese

-¿Cual sería tu verano ideal?

-Estar sin trabajar todo el verano y salir con mi familia de vacaciones.

-Una ciudad, un paisaje y una flor.

-Sevilla, el mar y una rosa.

-Una debilidad

-Ir de compras, ver escaparates... la ropa es mi mayor debilidad.

-Tu mayor virtud y defecto

-Mi caracter abierto me parece una virtud y uno de mis defectos son mis fuertes reacciones.

-Si fueses animal o planta ¿que serías?

-Galgo y Rosa

-Que tres cosas te llevarías a una isla desierta

-Un libro, un bronceador y a mi marido.

EMBARCACIONES NUEVAS

MORRUDA 500: 570.000 + IVA

MARWAL 2'80 con
YAMAHA 4 CV 259.035 IVA incluido

EMBARCACIONES USADAS

MORRUDA 400 con
YAMAHA 40 CV y remolque 775.000

ZODIAC 3'40 con
YAMAHA 15 CV 375.000



Paseo Marítimo, 26

☎ 58 61 72 - 58 58 75

CALA MILLOR

**LE OFRECEMOS 5.000 pts. POR
SU TRAJE DE SUBMARINISTA
USADO, al comprar uno nuevo
de cualquier marca**

TODO POR LA PESCA

LA QUINTA DEL 46



Todos los que nacieron en el año 46 se reunieron para contarse cosas de sus respectivas vidas y avivaron este encuentro con simpatía e ilusión. Estos son sus nombres y los digo para que tanto en imagen como en palabras queden escritos en sus cora-

zones.

Bernardo Alcina Massanet. Miguel Angel. Pedro Brunet Vives. Antonio Esteva Servera. Antonio Perallo Prohens. Pedro Ballester. Gabriel Frontera Mesquida. Catalina Sureda Sard. Antonia Campins Sancho. Ca-

talina Vives Sancho. Cristóbal Sancho Lliteras. Miguel Servera. María Vives Vives. María Luisa Ballester Bauzá. Juan Servera Servera. Miquel Ripoll Brunet. Apolonia Andreu. Juan Massanet.

PAPELERIA

MARTIN

Distribuidor de:

Buffetti

SE HACEN
ENCUADERNACIONES EN CANUTILLO

Calle Molins, s/n
Tel. 58 58 31

Cala Millor
Mallorca



Hnos.
PALLICER PONS S.A.
MATERIALES PARA LA CONSTRUCCION

Juana Roca, 43 - SON SERVERA (Mallorca)
Tels. Almacén: 56 70 82 - 56 74 78 - FAX N.º: 56 74 58

Exposición de azulejos:
PORCELANOSA
VENIS
ZIRCONIO
SALONI . . .
Otras marcas

Servicios de camiones
Gruas
Desmontes
Excavaciones
Maquinaria auxiliar para
la construcción

RENE BRISACH
C H E M I N E E S

FUCHIA (FUCSIA)

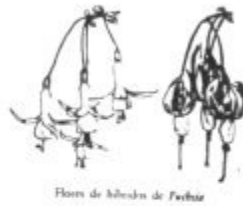
Tiene su origen en el S. América (Chile, Perú).

Presentan una amplia gama de colores, formas y tamaños. Hay centenares de variedades con nombre de f. Hybrida, con flores en forma de campana colgando de sus tallos. Estas flores pueden ser sencillas o dobles, con combinaciones de colores blanco, rojo, rosa y morado. Una colección de estos híbridos puede proporcionar flores de marzo a octubre, y algunos expertos consideran la fucsia como la más satisfactoria de todas las plantas de la casa.

La mayor parte de las plantas cultivadas para decoración del hogar, suelen ser deshechadas, una vez han acabado su floración y las hojas empiezan a caer. Sin embargo resulta sencillo que la planta pase el invierno en una habitación fría, aunque las hojas caerán, la vegetación reemprenderá de nuevo en primavera y con los cuidados apropiados, la planta se puede mantener durante muchos años. Las flores nacen en las ramas nuevas; por lo tanto, corte las ramas en primavera, poco antes que se reemprenda la vegetación.

Es necesario una poda regular para mantener la planta con flor abundante y buena forma. En las plantas jóvenes suprima las puntas de los brotes para favorecer el crecimiento arbustivo, y en las plantas en flor elimine las flores muertas para favorecer la formación de capullos.

TEMPERATURA: Normal o fresca, ya que puede ser perjudicial el superar los 21 °C. Manténgala a 10-15 °C en



Flores de híbridos de Fuchsia



Fuchsia híbrida
Pendulans de la raza, Fucsia

invierno.

LUZ: Brillante pero sin luz solar directa.

RIEGO: Mantenga el compost siempre húmedo, de la primavera al otoño. Regando moderadamente en invierno.

Pulverice las hojas de vez en cuando durante el período vegetativo.

SUSTRATOS Y TRASPLANTES:

Utilice una mezcla preparada para plantas de interior cambie la maceta cada año en primavera a un tiesto 2'5 cm. mayor, hasta alcanzar el tamaño conveniente cuando se haya alcanzado ese tamaño cambie cada año la mezcla.

PROBLEMAS QUE PUEDE

PRESENTAR:

-Pérdida de hojas: La razón habitual es la atmósfera caliente y seca. Pulverice las hojas de vez en cuando y saque

la planta al exterior en tiempo caluroso. Las causas habituales de la pérdida progresiva de las hojas inferiores son la escasez de agua y la carencia de luz.

-Caída de los capullos: Riego inadecuado (demasiado o demasiado poco), generalmente. Otras posibilidades pueden ser poca luz, demasiado calor, y el mover o girar la maceta.

-Floración escasa: Hay muchos factores que pueden acortar el período de floración. Si se mantiene la planta húmeda y caliente en invierno obtendrá, ciertamente, esta consecuencia; otra causas pueden ser la escasez de abono, de agua y la falta de luz.

-Manchas marrones y bordes de las hojas amarillos: Enfermedad del moteado, favorecida por el exceso de riego en tiempo frío.

**CA'S PATRÓ
RESTAURANT**



**COCINA MALLORQUINA
Y MARINERA**

www

**CHEF Y DIRECCION:
MIGUEL GELABERT**

**Cerrado domingos noche y
lunes al mediodía**

Avda. Antonio G. Mulet
Tel. 58 64 76

**Puerto de Cala Bona
Son Servera**

GRAN SEGUNDA PARTE DEL BADIA C. MILLOR EL EMPATE SABE A POCO

Arenal, 1.- Peralta, Isidro, Santi, Gonzalo, Manresa, Fernando, Espejo, Alhama, Ruiz, Félix y Almansa.

Sustituciones: Minuto 60, Izquiero por Espejo.

Badia C. Millor, 1.- López, Bauzá, Brunet, Matias, Marcelino, Peñafort, Salvuri, Sansó, Andreu, Nebot y Riera.

Arbitro.- Sr. Caballero Alvarez, regular actuación se tragó un claro penalti en el area del Arenal, mostró cartulinas amarilas a Ruiz y Fernando del Arenal.

Goles.- 1-0, después de un rechace en corto, Felix muy oportuno marca el primer gol 28'.



1-1, despiste de la defensa local y Andreu marca a placer 30'.

Incidencias.- Tarde calurosa, terreno de juego en buenas condiciones y regu-

lar entrada de público.

Comentario.- Hay que hacer dos claras divisiones

Joyerías CALA MILLOR «KATIA»

Avd. Cristóbal Colón, 15 - 54 y 56 - CALA MILLOR
Teléfono 58 54 69 - 58 57 12 - 58 51 15

**PATROCINA
REGULARIDAD BADÍA**

Andreu.....	63
López.....	62
Bauzá.....	60
Brunet.....	56
Salvuri.....	56
Nebot.....	54
Peñafort.....	53
Barceló.....	52
Marcelino.....	51
Matias.....	49
Sebastián.....	27
Botella.....	25
Pedro.....	18
Alberto.....	15
Riera.....	13



López

**FRUTAS
SERVERA S.A.**

Avda. de Llevant, s/n - Tel. 58 50 72
Urb. Bonavista • 07560 - Cala Millor

**PATROCINA
MÁXIMO GOLEADOR BADÍA**

Barceló.....	13
Nebot.....	9
Botella.....	5
Salvuri.....	4
Bauzá.....	4
Sansó.....	2
Andreu.....	2
Brunet.....	1
Cándido.....	1
Alberto.....	1



Salvuri



Sansó recuperado felizmente para el Badia

para analizar este partido. El primer tiempo pasó sin pena ni gloria, los dos conjuntos trataban de imponerse en el centro del campo y dominar al rival pero no se conseguía de forma clara.

La segunda parte cambió

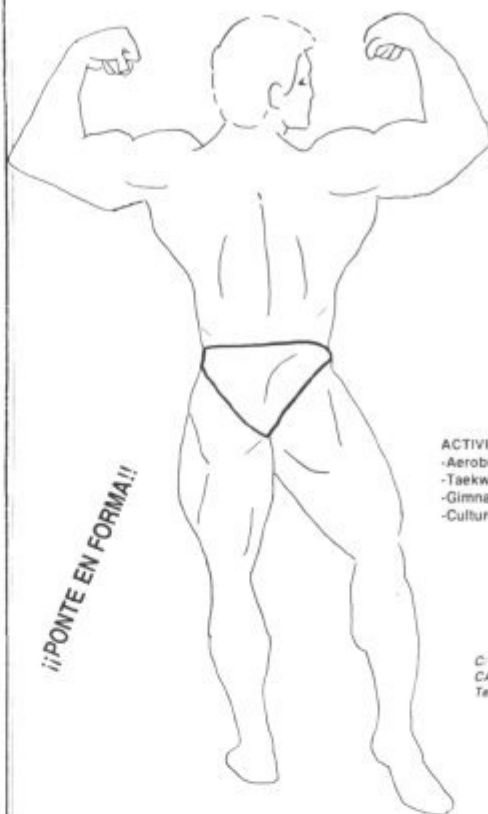
radicalmente el ritmo, los jugadores visitantes (Badia) mejor situados en la zona ancha, dominaban y creaban clarísimas ocasiones de gol, que como en otros encuentros no se materializan, Salvuri, Andreu, gozaron de las más claras.

Todos brillaron a gran altura y salvo algún contragolpe aislado los locales no creaban excesivo peligro, pero lo que es el fútbol cuando tan sólo quedaban 4 minutos para el pitido final, izquierdo jugador del Amal lanzaba un gran chut al larguero de la portería defendida por López.

En resumen gran segunda parte del Badia, que pudo haber sentenciado de contar con un poco de acierto. Destacar a todo el equipo.

GIMNASIO

EUROPA



¡¡PONTE EN FORMA!!

ACTIVIDADES:
-Aerobic
-Taekwondo
-Gimnasia de Mantenimiento
-Culturismo

C/ Na Llambres, nr. 21
CALA MILLOR
Tel. 81 32 24

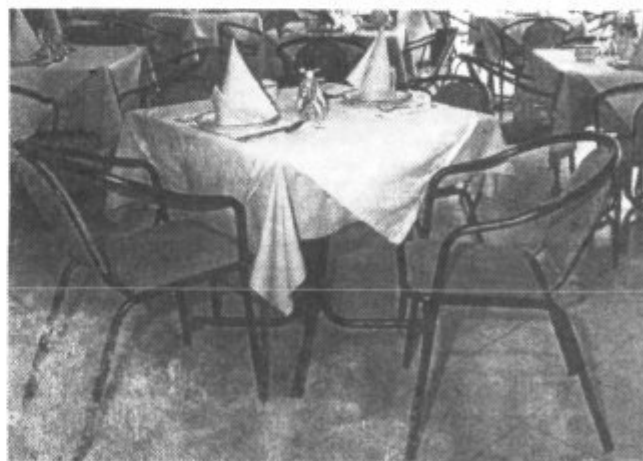
SUMINISTROS MURILLO

Almacenista hostelería y distribuidor
de fábricas en exclusiva para esta parte de la isla

DISPONEMOS de una amplia gama de toallas con posibilidad de anagrama, sábanas de todas las medidas y almohadas y fundas de almohadas.

Además realizamos mantelería para restaurantes a medida y de muy diversas variedades.

Hacemos saber que disponemos de pintura para interior, exterior, madera, hierro y un largo etc.



Damos lujo y calidad a su restaurante.

C/ Juana Roca, 39

Tel. y fax: 56 73 21

Son Servera

NI LOS MÁS PESIMISTAS ESPERABAN ESTE EMPATE

CARDASSAR, 1 - CALA D'OR, 1

Cardassar, 1.- L. Seminario, Sancho, Oliver, Sureda, Ramón, Loren, Torreblanca, Rosselló, A. Seminario, Galletero y Morey.

Sustituciones: Minuto 45 Vicens por Oliver, minuto 70 Casals por A. Seminario.

Cala d'Or, 1.- Otero, Domingo, Lamas, Beltrán I, Serra, Andreu, Franco, Salom, Beltrán II, Vicente y Riera.

Sustituciones: Minuto 53 Cubero por Beltrán II, minuto 89 Manolo por Franco.

Árbitro.- Sr. Dols Mir. Mala actuación, perjudicó a los locales en jugadas importantes.

Enseñó dos tarjetas amarillas una para A. Seminario



C.D. Cardassar

del Cardassar y la otra A. Riera del Cala d'Or.

Goles.- Los dos tantos uno para cada equipo se obtuvieron mediante lanza-

mientos de penalti, faltas máximas que tan sólo vio el árbitro.

0-1 minuto 41. Riera, transforma el «penalty» co-

metido por Ramon.

1-1 minuto 45. Galletero, establece el empate.

Incidencias.- Tarde soleada en el Municipal de

TRATAMIENTOS

Faciales: Limpieza de cutis, acné, arrugas, flacidez, couperosis, etc.

Corporales: Especial anticelulitis y adelgazamiento, flacidez, estrías y mala circulación.

Masajes: Muscular, linfático, etc.

Saunitas: Para manos y pies.

Tatuaje: Corregimiento de cejas, labios y lunares.

Depilación: Definitiva, eléctrica y a la cera sin dolor.

Laser: Marcas de acné, herpes, capilares, tratamientos de calvicie.

Recuperador:

Recuperación de lesiones musculares, Ciática y Artrosis.

Quemo: Celulitis, flacidez, ionización por ósmosis.

Lifting: Tratamientos antiarrugas y flacidez facial y corporal

Nuestras clientas se merecen el mejor sistema de depilación. Sólo nuestro sistema de cera desechable garantiza una piel suave y libre de vello y deja satisfecha a la clienta más exigente.



Regido por: **Esperanza Meca**

C/ Binicarella, 19-A
Tfno. 58 60 22 - 07560 CALA MILLOR

PIRULI

LA TIENDA MAS DULCE
DE CALA MILLOR



ENCARGOS PARA BODAS
BAUTIZOS Y CUMPLEAÑOS
En Avenida Servera Camps, 27

DEPORTES

Sant Llorenç, terreno de juego en buenas condiciones y menos público en las gradas de lo acostumbrado.

Comentario.- Ni los más pesimistas esperaban este marcador, todos teníamos en mente, que después de los resultados adversos que se están dando durante casi toda la segunda vuelta para el Cardassar, este partido congraciara al equipo con la afición, pero no ha sido así y la crisis que parecen atravesar los hombres de Jaume Bauzá se agrava aún más.

Refiriéndonos a lo puramente deportivo tenemos que decir que el partido fue malo de solemnidad, los jugadores locales están demasiado responsabilizados debido a su mala racha y esto

les impide realizar el juego que les llevó a ocupar la segunda plaza en la tabla clasificatoria. Por otra parte el colegiado Dols Mir, anuló dos goles totalmente legales al Cardassar que hubiesen cambiado el rumbo del encuentro.

Ambos entrenadores coincidían en la mala actuación del árbitro, pero el marcador es inamovible. Deseamos en estas escasas jornadas que restan se mejore un tanto esta situación.

Para que ustedes se hagan una idea de lo débil del rival Cala d'Or, daremos estos datos: llevan ocho puntos y 28 negativos, 15 goles a favor y 14 en contra en las 36 jornadas han ganado 2 partidos, empatado 4 y perdido 30.

HIPER COLON

AVDA. CRISTOBAL COLON, 38
TEL. 58 51 22
C. JUAN SERVERA CAMPS
CALA MILLOR - MALLORCA

PARKING PROPIO

PATROCINA
MAXIMO GOLEADOR C.D. CARDASSAR

Loren	7
Morey	7
Galletero	7
Carrió	4
Vicens	4
A. Seminario	3
Sancho	3
Rafael S.	2
Rigo	1
Ramón	1



Rafael Sureda

¿TIENE PROBLEMAS EN SU TRABAJO POR NO ENTENDER BIEN EL INGLES O PORQUE QUIERE HABLAR MEJOR EL ALEMAN?

NOSOTROS PODEMOS AYUDARLE PARA QUE PUEDA HABLAR Y ENTENDER MEJOR CUALQUIER IDIOMA. VENGAN E INFORMENSE DE NUESTRAS CLASES

SI LO QUE NECESITA ES UN PROFESOR PORQUE SUS HIJOS TIENEN DIFICULTADES EN CUALQUIER ASIGNATURA, TENEMOS PROFESORES DEDICADOS SOLAMENTE PARA REPASOS.

MATEMATICAS - CATALAN - INGLES - NATURALES, etc.

CALA MILLOR
C/ Na Penyal, 9
Tel. 58 55 85



INSTITUTO DE IDIOMAS
MICHAEL KELLER

MANACOR
Avda. d'es Torrent, 44
Tel. 55 40 12

FÚTBOL BASE

EL BADIA BENJAMÍN GOLEA 8-0 AL BARRACAR

Badia.- Juan, Infante, M. Angel, Matias, Victor, Roberto II, Francisco, David, Alberto, José y Andreu.

Javier por Juan, Roberto por Roberto II, Javi por Infante, Diego por M. Angel.

Comentario.- El partido disputado el pasado sábado por la mañana en Son Servera, no tuvo color como bien refleja el marcador, el equipo local dominó de principio a fin al cuadro visitante. Los autores de los goles fueron los siguientes jugadores: 1-0 J. Francisco, 2-0 Juan de penalti, 3-0 Al-



Benjamín Badia

berto, 4-0 Roberto, 5-0 J. Francisco, 6-0 J. Francisco, 7-0 Roberto, 8-0 José.

En la jornada 30 a falta de 4 para finalizar la competición el Badia Benjamín, lleva la friolera de 116 goles a favor, repartidos así: Roberto 37, José 21, J. Francisco 15, Andreu 14, Matias 11, David 6, Barral 4, Alberto 3, Sevi 2, Juan 1, Melis 1, Moris 1.

DEPORTES

PEÑAS

Derrotas para las Peñas de Son Servera y Cala Millor. La última jornada se saldó con derrotas claras para la Peña Son Servera que perdía en su propio campo por 0-2 frente al Bar Es Tai y la Peña Bar Margarita en su desplazamiento a Manacor perdía por 4-1 ante el Galletero.

Los de Son Servera siguen cosechando derrotas, cuando hace tan sólo unas jornadas se encontraban en los primeros lugares, por contra el Bar Margarita lleva una línea ascendente a pesar de este tropiezo.

BASKET

El equipo Senior de Baloncesto de Son Servera está clasificado para jugar la fase de ascenso a otra cate-



Equipo Senior Basquet S. Servera

goría.

De momento no se conocen los equipos que le

acompañarán puesto que no hay terminado sus compromisos. Felicitamos a toda la

familia baloncestística por esta proeza y al entrenador Sr. Sáez por su gran trabajo.



SERIE TOP LINE

ZF-3570

TROPIC SYSTEM

- ☐ Capacidad:
Total: 310 l.
Frigorífico: 245 l.
Congelador: 65 l.
 - ☐ Poder de congelación:
4 kg/24 h.
 - ☐ Dimensiones
(alto x ancho x fondo):
1700 x 595 x 595 mm.
 - ☐ Dimensiones de los
paneles decorativos:
Superior:
407 x 586 x 4 mm.
Inferior:
1121 x 586 x 4 mm.
- Versiones en marrón y
blanco.

P.V.P. 72.000 pts.

ZANUSSI

EL TIEMPO NOS DA LA RAZÓN



**INSTALACIONES
SUMINISTROS
Y SERVICIOS**

Anos Cañada S.A.

Urb. Los Almendros, 8 - Tel. 58 55 48 - Cala Millor

**Adultos por dentro, niños por fuera.
Son a prueba de niños MY FIRST SONY
El regalo ideal para Primera Comunión**

ENTREVISTA

NURIA LLAGOSTERA VIVES, RECIENTE CAMPEONA BALEAR DE TENIS

Realicé esta entrevista al borde de las preciosas pistas de Tenis Can Simó, junto a la reciente campeona de Baleares Nuria, y su gran amiga y gran tenista María Isabel, y las madres de ambas tenistas también.

NURIA LLAGOSTERA VIVES a sus once años de edad se ha convertido en la campeona de Baleares de Tenis, categoría Alevín, y ella misma nos va a contar cómo y dónde consiguió este título.

-¿Dónde se celebró el Torneo?

-El torneo se celebró en el Club de Campo de Ibiza, los días 20 al 25 de abril.

-¿A quién te enfrentaste en la final, y resultado?

-Fue contra MARIA CLAPES del Club organizador, y el tanteo fue de 6-3 en el primer set y 6-1 en el segundo y definitivo.

-Resultado claro y contundente, ¿te fue más fácil de lo que esperabas?

-La verdad es que el partido de semifinales frente a PAQUITA SINTES de Menorca me fue más difícil. Pero el jugar una final y la oponente ser del Club organizador supone una gran responsabilidad.

Como hemos dicho anteriormente, al lado de Nuria estaba su buena amiga y compañera de tenis María Isabel Marín Llompert, que también nos va a contar su participación en este torneo valedero para el Campeonato de Baleares, aunque ella jugó en la categoría Infantil.

-María Isabel, ¿cómo te fue el torneo?

-No muy bien, casi derro-



Nuria Llagostera, campeona de Baleares de Tenis

tada en la 2ª ronda.

-Es tu primer año como Infantil y eso se nota.

-Cuando pasas de una categoría a otra, el primer año notas una cierta diferencia tanto física como de experiencia, y cuesta un poco adaptarse a la misma, espero que el año próximo sea diferente.

-Tu mejor clasificación, ¿cuál ha sido?

-El año pasado fui subcampeona de Baleares Alevín, y jugué el campeonato de España celebrado en Las Palmas de Gran Canaria, no tuve suerte, pues me lesioné en la primera ronda.

-Hablando de lesiones, y esta pregunta se la hacemos a Nuria, ¿no fuiste un

poco tocada al Campeonato de Baleares?

-Sí unos días antes me di un golpe en el pie y sufrí una contusión, pero a pesar de las molestias que sentía, sobre todo al inicio de los partidos la cosa no fue a mayores y lo superé.

Quiero decir que mi amiga María Isabel aquí a mi lado, se encargaba de darme la pomada y vendar-me antes de jugar.

-Nuria, ahora al Campeonato de España.

-Bueno lo más inmediato es el circuito Balear de Tenis, que da inicio en el mes de Junio y Septiembre, se juega en las Islas de Mallorca, Menorca e Ibiza, y en Septiembre tiene lugar al

masters que acojo a las 16 primeras clasificadas del Circuito, y entre tanto tendrá lugar el Campeonato de España a celebrar en Tenerife (Canarias) del 1 al 15 de Julio, donde estaré.

-¿Con qué posibilidades te ves a nivel nacional?

-Las dificultades serán mucho mayores, pienso que es difícil, muy difícil alzarse con el título, pero lo voy a intentar.

-María Isabel, tú que la conoces perfectamente, ¿qué crees?

-Será la campeona, pienso que puede ganar en Tenerife.

-¿Tú también participas en el Circuito?

-Sí, ahora me estoy entre-

nando para acceder en la mejor forma a este Circuito, quiero hacer un buen papel.

-Una pregunta para las dos, fuera de la pista sois grandes amigas, en la pista enemigas, ¿cómo se lleva esto?

-NURIA: Totalmente cierto, fuera muy amigas, dentro es un rival a la que tengo que intentar ganar.

M^a ISABEL: No sé como se consigue pero es así, cada una de nosotras defiende sus intereses tenísticos en la pista, luego esta rivalidad se olvida y damos paso a nuestra amistad.

-En vuestras confrontaciones, ¿qué porcentaje de victorias habéis obtenido?

-Las dos contestan al unísono el 50 por ciento y María Vives, madre de



M^a Isabel Marin. Posa raqueta en mano para nuestra revista

Nuria puntualiza, sólo se enfrentan en competición, jamás juegan un partido cuando entrenan, ninguna quiere perder frente al a otra.

Que agradable resulta hablar con estas personas, que a su temprana edad ya han elegido un camino a seguir dentro del maravilloso mundo del deporte, el tenis es para ellas todo, sin olvidarse de sus estudios. Dedicar horas y horas a entrenar, bien enseñadas por Jimmy y Simonet, a los que agradecen su paciencia y enseñanza.

NURIA, te deseamos suerte para el Campeonato de España, y aprovechamos para Felicitarle en tu próximo cumpleaños, día 16 de Mayo.



Limpiauto Son Servera, S. A.

Servicio Oficial

Llame al Tel. 567 008 - 525

**Reparación de golpes con bancada
y plantillas.**

Pintura al horno. Todos los colores.

Presupuestos ajustados

6 meses de garantía

TORNEO DE KARATE CELEBRADOS EN EL MES DE ABRIL



Todo el grupo de karate con Alonso

Por dos veces ha participado el Gimnasio Can Simó en Karate, durante el mes de Abril, con buenas clasificaciones en ambas.

El día 4 de Abril tuvo lugar el primer compromiso en el Polideportivo de Artá. Participaban las categorías Alevín, Infantil y Juvenil.

El número de karatecas fue impresionante, unos 150 se dieron cita, el público asistente llenó el polidepor-

tivo y la gran organización permitió un torneo pletórico.

Centrándonos en la actuación de nuestros muchachos, les diremos que su participación fue notable en juveniles: JUVIER MARÍN quedó como 1er. clasificado, o sea, campeón de su categoría, LORENA SANCHEZ y JAVIER SANCHEZ también se clasifica-

ron para las fases finales.

En categoría Infantil el 3er. puesto de ROBERTO GARCIA fue lo más destacado, JUAN RODRIGUEZ obtuvo también una buena clasificación.

El día 26 de Abril de nuevo los muchachos de ALONSO participaban en otro torneo, esta vez celebrado en Porto Cristo en la categoría de SENIOR. De nuevo numerosa participa-

ción, unos 100 participantes, se cerró el torneo con una exhibición a cargo de los maestros de esta disciplina.

Las mejores clasificaciones de los componentes del Gimnasio Can Simó fueron la Tercera plaza de MI-

GUEL SALVADOR ROIG, hasta cinturón marrón y la misma posición (3º) de ANTONIO ACEBO hasta cin-

turón verde.

La asistencia de espectadores fue muy numerosa.

Hablando de karate, la noticia más importante es la obtención de cinturón negro a cargo de JAVIER MARIN RAMIREZ, con el que mantuvimos una pequeña charla para conocerle un poco más.

Nacido en Palma hace 14 años, a pesar de su juventud como ya hemos dicho anteriormente es cinturón negro, algo muy difícil de conseguir por lo que va por delante nuestra felicitación.

-Javier, ¿porqué el karate?

-Tengo que decir que me gustan todos los deportes, pero considero que el karate es muy completo y a medida que lo voy practicando me agrada más.



Javier Marín con la mascota del Club

-Te iniciarías a muy temprana edad.

-A los cinco años y desde entonces he sido muy constante.

-¿Entrenamientos?

-Todos los días de la semana, cuando preparo competiciones o me tengo que examinar para cinturón.

-¿Has participado en muchos torneos?

-El número exacto no lo sé, pero si he participado en muchas ocasiones, con diversas clasificaciones.

-¿Lo más destacado, y que mejor sabor de boca te ha dejado?

-La más bonita sin duda la pasada en Artá, con la victoria que obtuve frente al campeón de Baleares.

-Por cierto, ¿qué pasó cuando te seleccionaron con la Federación Balear para el Campeonato de España?

-Sí, estuvo seleccionado por la Federación Balear de Karate para ir a los campeo-

natos de España, pero la falta de presupuesto impidió nuestra presencia en estos campeonatos. Me llevó una gran decepción, puesto que estaba muy ilusionado.

-Lo del cinturón negro.

-Estoy orgulloso de haberlo obtenido, el trabajo y los entrenamientos de todo este pasado año en técnica y comité (combate) me han dado este fruto.

Quiero agradecer primero a ALONSO, mi maestro el que me haya llevado hasta este logro y a mis compañeros en segundo lugar su ánimo y ayuda.

-¿Qué te gustaría ser de mayor?

-Mi idea es la de ser monitor de karate.

Creemos que no tendrás ningún problema para ello, sigue esta línea y adelante.



Mesón TROPEZÓN

Dirección: Manolo

ESPECIALIDAD EN:

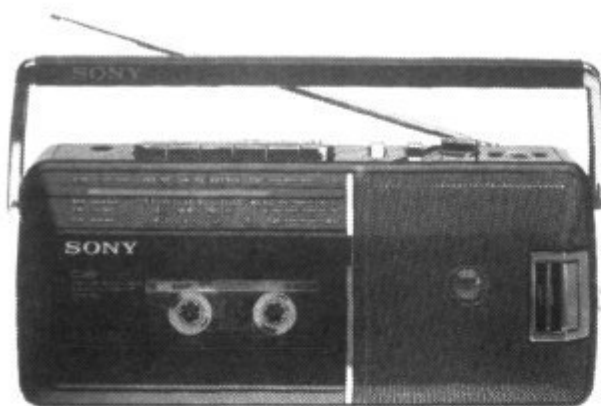
- Tapas.
- Paellas
- Sangría española

MENÚ DIARIO CASERO
(De lunes a viernes)

650 pts.

Todo el año

C/ Son Corp, 3. CALA MILLOR

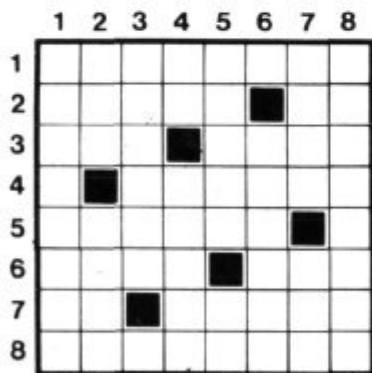


Nuestro regalo como sabéis es un radiocassete manoual con sintonizador de 2 bandas AM/FM. Moderno diseño. Altavoz de 2 vías. Micrófono incorporado. Paro automático en grabación y reproducción. Su precio es de 6.700 pts. Por error, en el número anterior salió la foto del radiocassete equivocada, correspondiendo al que aparece en ésta foto. El sorteo se efectuará el próximo día 25, hasta este día teneis de tiempo para enviar la solución del puzle a la tienda Hnos. Cañada o llamar al Tel: 58 55 48.

JEROGLIFICO Núm. 58.115



Creo que hoy triunfarás, porque...



CRUCIGRAMA

Núm. 58.127

HORIZONTALES.—1: Tambor pequeño. 2: Sublime, excelente. Matricula de Navarra. 3: Licor alcohólico. Parte lateral. 4: Arácnidos traqueales microscópicos. 5: Ciudad de la provincia de La Rioja. 6: Número impar. Sola, sin otra de su especie. 7: Siglas de "Estado Mayor". Parte del árbol cortado que queda unida a la raíz. 8: De Zamora.

VERTICALES.—1: Calidad de tirante. 2: Antigamente, adonde. Instrumento para atacar o defenderse. 3: Muebles y accesorios de una casa. 4: Matricula de Badajoz. Cesta grande. 5: Orificio de la nariz de las caballerías. Matricula de Orense. 6: Río de Colombia y Venezuela, afluente del Orinoco. 7: Río de la India y Pakistán. Impar. 8: De Laos.

Adivine el personaje de este desordenado puzzle



SOLUCIONES DE LOS PASATIEMPOS

★
JEROGLIFICO
NUM. 58.115
(Estu —NO— che).
...es tu noche.

CRUCIGRAMA NUM. 58.127



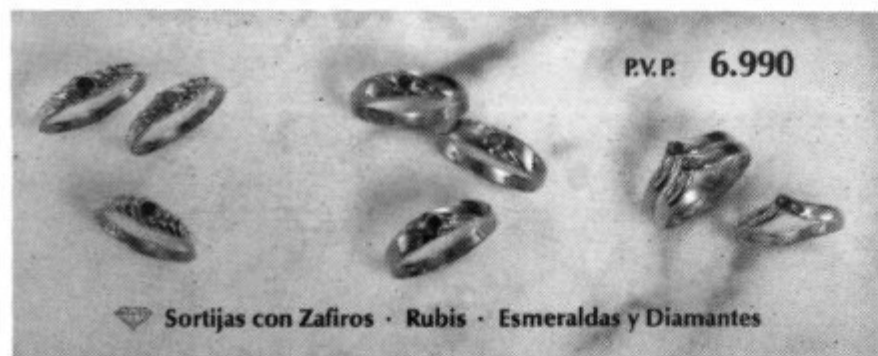


Rapsodia en Blanco. *Al abrir una botella de Bach, una hermosa rapsodia llega a sus sentidos. Es la rapsodia del color y el sabor, que inunda las copas de un blanco limpio, transparente, lleno de aroma y de luz. Como es Bach. Noble en su origen. De lenta y reposada crianza. Vibrante en el paladar.*

BACH



Extrísimo. - Extrísimo seco. - Rosado. - Viña Extrísima. - Reserva Viña Extrísima. - Cabernet Sauvignon. - Magnificat.



Joyerías CALA MILLOR "Katia"

Avd. Cristóbal Colón, 15 - 54 y 64 CALA MILLOR

Teléfonos 58 54 69 - 58 57 12 - 58 51 15

**GRANDES
OFERTAS
1ª COMUNION**

HASTA UN

50% DTO.

**TENEMOS LOS MEJORES PRECIOS DE LA ZONA
Y LA MEJOR CALIDAD. ¡¡COMPRUEBALO!!
¡¡SOMOS MAYORISTAS!!**

RELOJES EXCLUSIVOS

LOTUS

NOWLEY

courmèges

JAGUAR

paco rabanne

Collection Guillaume

Distribuidores Oficiales

SEIKO swatch CASIO flik flak

LAS MEJORES FIRMAS CONFIAN EN NOSOTROS

